

La alimentación en la Argentina.

Una mirada desde distintas aproximaciones.

CAPA II.

*Consumo aparente de alimentos y nutrientes
a nivel hogar*

Dra. María Elisa Zapata
Bioq. Alicia Roviroso

Responsable de diseño:
Romina Wendling L.



Zapata, María Elisa

La alimentación en la Argentina : una mirada desde distintas aproximaciones : CAPA II : Consumo aparente de alimentos y nutrientes a nivel hogar / María Elisa Zapata ; Alicia Roviroso. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil - CESNI, 2021.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-987-48306-0-9

1. Alimentación. 2. Nutrición. 3. Estadísticas. I. Roviroso, Alicia. II. Título.
CDD 363.80982

Responsable de diseño editorial, tapa y contratapa: Romina d.C. Wendling L.



www.cesni.org.ar

Todos los derechos reservados.
Permitida la reproducción de esta obra —en todo o en parte— mencionando a la fuente.

Queda hecho el depósito que previene la Ley 11.723.
Editado en Argentina - Edited in Argentina

ISBN 978-987-48306-0-9



Índice

Prólogo	13
Resumen	14
Reflexiones y principales hallazgos	15
Introducción	22
CAPA II. Nivel hogar	25
Cambios en el consumo aparente a nivel hogar	25
Metodología	26
Resultados	31
Caracterización sociodemográfica	31
Consumo aparente de alimentos y bebidas en la Argentina	34
Comparación con las recomendaciones de las Guías Alimentarias	108
Ingesta aparente de energía y nutrientes	117
Ingesta aparente de energía y nutrientes según grado de procesamiento	167
Bibliografía	184
Anexos	187

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1 - Niveles de aproximación al estudio de la alimentación poblacional22	Ilustración 10 Alimentos más consumidos en el grupo de galletitas y amasados de pastelería en 2017-1865
Ilustración 2 Características de la muestra y datos en cada encuesta26	Ilustración 11 Alimentos más consumidos en el grupo de grasas en 2017-1870
Ilustración 3 Metodología de análisis de la Encuesta de Gastos de Hogares27	Ilustración 12 Alimentos más consumidos en el grupo de carnes procesadas en 2017-1875
Ilustración 4 Alimentos más consumidos en el grupo de verduras y frutas en 2017-1836	Ilustración 13 Alimentos más consumidos en el grupo de varios en 2017-18.....78
Ilustración 5 Alimentos más consumidos en el grupo de legumbres, cereales, pan, papa y pastas en 2017-18.....41	Ilustración 14 Alimentos más consumidos en el grupo de bebidas sin alcohol en 2017-1882
Ilustración 6 Alimentos más consumidos en el grupo de leche, yogur y quesos en 2017-1847	Ilustración 15 Alimentos más consumidos en el grupo de bebidas con alcohol en 2017-18.....86
Ilustración 7 Alimentos más consumidos en el grupo de carnes y huevo en 2017-18.....52	Ilustración 16 Alimentos más consumidos en el grupo de comidas listas en 2017-18.....92
Ilustración 8 Alimentos más consumidos en el grupo de aceites, frutas secas y semillas en 2017-18.....56	Ilustración 17 Alimentos más consumidos en el grupo de infusiones en 2017-1899
Ilustración 9 Alimentos más consumidos en el grupo de azúcar, dulces, postres y golosinas en 2017-18.....60	

Índice de Figuras

Figura 1 Cantidad promedio de integrantes del hogar según quintil de ingresos per cápita, por período.....32	Figura 17 Consumo aparente de leche, yogur y quesos según período (en peso neto, ml o g/Ad Eq/d)46
Figura 2 Composición etaria de los hogares, por quintil de ingresos y total, por período.....32	Figura 18 Cambio en el consumo de leche, yogur y quesos entre 1996-97 y 2017-1846
Figura 3 Distribución del nivel educativo de los mayores de 18 años, por quintil de ingresos y total, por período (%)33	Figura 19 Consumo promedio de leche, yogur y quesos por quintil de ingreso, por período (en peso neto, ml o g/Ad Eq/d).....47
Figura 4 Proporción de mujeres de 18 a 60 años ocupadas por quintil de ingresos, por período (%).....33	Figura 20 Consumo de leche, yogur y quesos por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18 .48
Figura 5 Consumo aparente de verduras y frutas según período (g/Ad Eq/d)35	Figura 21 Consumo promedio de leche, yogur y quesos por región, por período (en peso neto, ml o g/Ad Eq/d)49
Figura 6 Cambio en el consumo de verduras y frutas entre 1996-97 y 2017-18.....35	Figura 22 Consumo de leche, yogur y quesos por región, y diferencias entre regiones en 2017/1849
Figura 7 Consumo promedio de verduras y frutas por quintil de ingreso, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d).....37	Figura 23 Consumo aparente de carnes y huevo según período (en peso neto, g/Ad Eq/d)51
Figura 8 Consumo de verduras y frutas por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/1837	Figura 24 Cambio en el consumo de carnes y huevo entre 1996-97 y 2017-1851
Figura 9 Consumo promedio de verduras y frutas por región, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d)38	Figura 25 Consumo promedio de carnes y huevo por quintil de ingreso, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d).....52
Figura 10 Consumo de verduras y frutas por región, y diferencias entre regiones en 2017/18.....39	Figura 26 Consumo de carnes y huevo por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18.....53
Figura 11 Consumo aparente de legumbres, cereales, pan, papa y pastas según período (en peso neto, g/Ad Eq/d) .40	Figura 27 Consumo promedio de carnes y huevo por región, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d).....54
Figura 12 Cambio en el consumo de legumbres, cereales, pan, papa y pastas entre 1996-97 y 2017-1841	Figura 28 Consumo de carnes y huevo por región, y diferencias entre regiones en 2017/1854
Figura 13 Consumo promedio de legumbres, cereales, pan, papa y pastas por quintil de ingreso, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d)42	Figura 29 Consumo aparente de aceites, frutas secas y semillas según período (ml o g/Ad Eq/d)56
Figura 14 Consumo de legumbres, cereales, pan, papa y pastas por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/1843	Figura 30 Cambio en el consumo de aceites, frutas secas y semillas entre 1996-97 y 2017-1856
Figura 15 Consumo promedio de legumbres, cereales, pan, papa y pastas por región, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d).....44	Figura 31 Consumo promedio de aceites, frutas secas y semillas por quintil de ingreso, por período (ml o g/Ad Eq/d)..57
Figura 16 Consumo de legumbres, cereales, pan, papa y pastas por región, y diferencias entre regiones en 2017/18.44	Figura 32 Consumo de aceites, frutas secas y semillas por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/1857
	Figura 33 Consumo promedio de aceites, frutas secas y semillas por región, por período (ml o g/Ad Eq/d).....58

Figura 34 Consumo de aceites, frutas secas y semillas por región, y diferencias entre regiones en 2017/1858	Figura 51 Consumo promedio de grasas por región, por período (g/Ad Eq/d).....72
Figura 35 Consumo aparente de azúcar, dulces, postres y golosinas según período (g/Ad Eq/d)59	Figura 52 Consumo de grasas por región, y diferencias entre regiones en 2017/1873
Figura 36 Cambio en el consumo de azúcar, dulces, postres y golosinas entre 1996-97 y 2017-1859	Figura 53 Consumo aparente de carnes procesadas según período (g/Ad Eq/d)74
Figura 37 Consumo promedio de azúcar, dulces, postres y golosinas por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d)...60	Figura 54 Cambio en el consumo de carnes procesadas entre 1996-97 y 2017-1874
Figura 38 Consumo de azúcar, dulces, postres y golosinas por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/1861	Figura 55 Consumo promedio de carnes procesadas por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d).....75
Figura 39 Consumo promedio de azúcar, dulces, postres y golosinas por región, por período (g/Ad Eq/d)62	Figura 56 Consumo de carnes procesadas por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18.....76
Figura 40 Consumo de azúcar, dulces, postres y golosinas por región, y diferencias entre regiones en 2017/1862	Figura 57 Consumo promedio de carnes procesadas por región, por período (g/Ad Eq/d)77
Figura 41 Consumo aparente de galletitas y amasados de pastelería según período (g/Ad Eq/d)64	Figura 58 Consumo de carnes procesadas por región, y diferencias entre regiones en 2017/1877
Figura 42 Cambio en el consumo de galletitas y amasados de pastelería entre 1996-97 y 2017-1864	Figura 59 Consumo aparente de varios según período (g/Ad Eq/d)78
Figura 43 Consumo promedio de galletitas y amasados de pastelería por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d) 65	Figura 60 Cambio en el consumo de varios entre 1996-97 y 2017-1878
Figura 44 Consumo de galletitas y amasados de pastelería por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/1866	Figura 61 Consumo promedio de varios por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d).....79
Figura 45 Consumo promedio de galletitas y amasados de pastelería por región, por período (g/Ad Eq/d)67	Figura 62 Consumo de varios por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18.....79
Figura 46 Consumo de galletitas y amasados de pastelería por región, y diferencias entre regiones en 2017/1868	Figura 63 Consumo promedio de varios por región, por período (g/Ad Eq/d).....80
Figura 47 Consumo aparente de grasas según período (g/Ad Eq/d)69	Figura 64 Consumo de varios por región, y diferencias entre regiones en 2017/18.....81
Figura 48 Cambio en el consumo de grasas entre 1996-97 y 2017-1869	Figura 65 Consumo aparente de bebidas sin alcohol según período (ml/Ad Eq/d)82
Figura 49 Consumo promedio de grasas por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d).....70	Figura 66 Cambio en el consumo de bebidas sin alcohol entre 1996-97 y 2017-1882
Figura 50 Consumo de grasas por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18.....71	Figura 67 Consumo promedio de bebidas sin alcohol por quintil de ingreso, por período (ml/Ad Eq/d).....83
	Figura 68 Consumo de bebidas sin alcohol por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18.....84

Figura 69 Consumo promedio de bebidas sin alcohol por región, por período (ml/Ad Eq/d).....84	Figura 87 Consumo promedio de agua y soda por quintil de ingreso, por período (ml/Ad Eq/d).....97
Figura 70 Consumo de bebidas sin alcohol por región, y diferencias entre regiones en 2017/1885	Figura 88 Consumo de agua y soda por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/1897
Figura 71 Consumo aparente de bebidas con alcohol según período (ml/Ad Eq/d)86	Figura 89 Consumo promedio de agua y soda por región, por período (ml/Ad Eq/d).....98
Figura 72 Cambio en el consumo de bebidas con alcohol entre 1996-97 y 2017-1886	Figura 90 Consumo de agua y soda por región, y diferencias entre regiones en 2017/1898
Figura 73 Consumo promedio de bebidas con alcohol por quintil de ingreso, por período (ml/Ad Eq/d).....87	Figura 91 Consumo aparente de infusiones según período (ml/Ad Eq/d)99
Figura 74 Consumo de bebidas con alcohol por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18.....88	Figura 92 Cambio en el consumo de infusiones entre 1996-97 y 2017-1899
Figura 75 Consumo promedio de bebidas con alcohol por región, por período (ml/Ad Eq/d).....88	Figura 93 Consumo promedio de infusiones por quintil de ingreso, por período (ml/Ad Eq/d)100
Figura 76 Consumo de bebidas con alcohol por región, y diferencias entre regiones en 2017/1889	Figura 94 Consumo de infusiones por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18100
Figura 77 Consumo aparente de comidas listas según período (g/Ad Eq/d)90	Figura 95 Consumo promedio de infusiones por región, por período (ml/Ad Eq/d).....101
Figura 78 Consumo aparente de comidas listas en el hogar y fuera del hogar según período (g/Ad Eq/d).....90	Figura 96 Consumo de infusiones por región, y diferencias entre regiones en 2017/18101
Figura 79 Cambio en el consumo de comidas listas entre 1996-97 y 2017-1891	Figura 97 Consumo aparente de sal según período (g/Ad Eq/d)102
Figura 80 Cambio en el consumo de comidas listas en el hogar y fuera del hogar entre 1996-97 y 2017-1891	Figura 98 Cambio en el consumo de sal entre 1996-97 y 2017-18102
Figura 81 Consumo promedio de comidas listas por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d)92	Figura 99 Consumo promedio de sal por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d).....103
Figura 82 Consumo de comidas listas por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/1893	Figura 100 Consumo de sal por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18103
Figura 83 Consumo promedio de comidas listas por región, por período (g/Ad Eq/d).....94	Figura 101 Consumo promedio de sal por región, por período (g/Ad Eq/d).....104
Figura 84 Consumo de comidas listas por región, y diferencias entre regiones en 2017/1895	Figura 102 Consumo de sal por región, y diferencias entre regiones en 2017/18104
Figura 85 Consumo aparente de agua y soda según período (ml/Ad Eq/d)96	Figura 103 Consumo aparente de vinagre, condimentos y edulcorantes según período (g/Ad Eq/d)105
Figura 86 Cambio en el consumo de agua y soda entre 1996-97 y 2017-1896	Figura 104 Cambio en el consumo de vinagre, condimentos y edulcorantes entre 1996-97 y 2017-18105

Figura 105 Consumo promedio de vinagre, condimentos y edulcorantes por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d) 106	Figura 122 Proporción de grasas aportada por grupo de alimentos, por periodo (%)..... 135
Figura 106 Consumo de vinagre, condimentos y edulcorantes por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18 106	Figura 123 Ingesta aparente de grasas por grupo de alimentos por quintil de ingreso (g/AdEd/d), por periodo..... 135
Figura 107 Consumo promedio de vinagre, condimentos y edulcorantes por región, por período (g/Ad Eq/d)..... 107	Figura 124 Ingesta aparente de grasas saturadas por periodo (% Kcal)..... 136
Figura 108 Consumo de vinagre, condimentos y edulcorantes por región, y diferencias entre regiones en 2017/18 107	Figura 125 Ingesta aparente de grasas saturadas por quintil de ingreso por periodo (% Kcal)..... 136
Figura 109 Porcentaje de cumplimiento de las recomendaciones de las GAPA (absoluto y en 2000kcal) 111	Figura 126 Ingesta aparente de grasas saturadas por región por periodo (% Kcal) 136
Figura 110 Porcentaje de cumplimiento de las recomendaciones de las GAPA según nivel de ingreso en 2017-18 (absoluto y en 2000kcal) 114	Figura 127 Ingesta aparente de grasas saturadas por grupo de alimentos por periodo (% Kcal) 137
Figura 111 Porcentaje de cumplimiento de las recomendaciones de las GAPA según región en 2017-18 (absoluto y en 2000kcal)..... 116	Figura 128 Proporción de grasas saturadas aportada por grupo de alimentos, por periodo (%)..... 138
Figura 112 Ingesta aparente de energía por periodo (Kcal/AdEq/d)..... 130	Figura 129 Ingesta aparente de grasas saturadas por grupo de alimentos por quintil de ingreso (g/AdEd/d), por periodo 138
Figura 113 Ingesta aparente de energía por quintil de ingreso por periodo (Kcal/AdEq/d)..... 130	Figura 130 Ingesta aparente de grasas trans por periodo (% Kcal)..... 139
Figura 114 Ingesta aparente de energía por región por periodo (Kcal/AdEq/d)..... 130	Figura 131 Ingesta aparente de grasas trans por quintil de ingreso por periodo (% Kcal)..... 139
Figura 115 Ingesta aparente de energía por grupo de alimentos por periodo (Kcal/AdEq/d)..... 131	Figura 132 Ingesta aparente de grasas trans por región por periodo (% Kcal) 139
Figura 116 Proporción de la energía aportada por grupo de alimentos, por periodo (%)..... 132	Figura 133 Ingesta aparente de grasas trans por grupo de alimentos por periodo (% Kcal) 140
Figura 117 Ingesta aparente de energía por grupo de alimentos por quintil de ingreso (Kcal/AdEd/d), por periodo 132	Figura 134 Proporción de grasas trans aportada por grupo de alimentos, por periodo (%)..... 141
Figura 118 Ingesta aparente de grasas por periodo (% Kcal) 133	Figura 135 Ingesta aparente de grasas trans por grupo de alimentos por quintil de ingreso (g/AdEd/d), por periodo... 141
Figura 119 Ingesta aparente de grasas por quintil de ingreso por periodo (% Kcal) 133	Figura 136 Ingesta aparente de azúcares agregados por periodo (% Kcal)..... 142
Figura 120 Ingesta aparente de grasas por región por periodo (% Kcal)..... 133	Figura 137 Ingesta aparente de azúcares agregados por quintil de ingreso por periodo (% Kcal) 142
Figura 121 Ingesta aparente de grasas por grupo de alimentos por periodo (% Kcal) 134	Figura 138 Ingesta aparente de azúcares agregados por región por periodo (% Kcal) 142
	Figura 139 Ingesta aparente de azúcares agregados por grupo de alimentos por periodo (% Kcal)..... 143

Figura 140 Proporción de azúcares agregados aportados por grupo de alimentos, por periodo (%) 144	Figura 158 Proporción de calcio aportado por grupo de alimentos, por periodo (%) 153
Figura 141 Ingesta aparente de azúcares agregados por grupo de alimentos por quintil de ingreso (g/AdEd/d), por periodo 144	Figura 159 Ingesta aparente de calcio por grupo de alimentos por quintil de ingreso (mg/AdEd/d), por periodo 153
Figura 142 Ingesta aparente de fibra por periodo (g/AdEq/d) 145	Figura 160 Ingesta aparente de hierro por periodo (mg/AdEq/d) 154
Figura 143 Ingesta aparente de fibra por quintil de ingreso por periodo (g/AdEq/d) 145	Figura 161 Ingesta aparente de hierro por quintil de ingreso por periodo (mg/AdEq/d) 154
Figura 144 Ingesta aparente de fibra por región por periodo (g/AdEq/d) 145	Figura 162 Ingesta aparente de hierro por región por periodo (mg/AdEq/d) 155
Figura 145 Ingesta aparente de fibra por grupo de alimentos por periodo (g/AdEq/d) 146	Figura 163 Ingesta aparente de hierro por grupo de alimentos por periodo (mg/AdEq/d) 155
Figura 146 Proporción de fibra aportada por grupo de alimentos, por periodo (%) 147	Figura 164 Proporción de hierro aportado por grupo de alimentos, por periodo (%) 156
Figura 147 Ingesta aparente de fibra por grupo de alimentos por quintil de ingreso (g/AdEd/d), por periodo 147	Figura 165 Ingesta aparente de hierro por grupo de alimentos por quintil de ingreso (mg/AdEd/d), por periodo 157
Figura 148 Ingesta aparente de sodio por periodo (mg/AdEq/d) 148	Figura 166 Ingesta aparente de vitamina A por periodo (ug/AdEq/d) 158
Figura 149 Ingesta aparente de sodio por quintil de ingreso por periodo (mg/AdEq/d) 148	Figura 167 Ingesta aparente de vitamina A por quintil de ingreso por periodo (ug/AdEq/d) 158
Figura 150 Ingesta aparente de sodio por región por periodo (mg/AdEq/d) 148	Figura 168 Ingesta aparente de vitamina A por región por periodo (ug/AdEq/d) 158
Figura 151 Ingesta aparente de sodio por grupo de alimentos por periodo (mg/AdEq/d) 149	Figura 169 Ingesta aparente de vitamina A por grupo de alimentos por periodo (ug/AdEq/d) 159
Figura 152 Proporción de sodio aportado por grupo de alimentos, por periodo (%) 150	Figura 170 Proporción de vitamina A aportada por grupo de alimentos, por periodo (%) 160
Figura 153 Ingesta aparente de sodio por grupo de alimentos por quintil de ingreso (mg/AdEd/d), por periodo 150	Figura 171 Ingesta aparente de vitamina A por grupo de alimentos por quintil de ingreso (ug/AdEd/d), por periodo 160
Figura 154 Ingesta aparente de calcio por periodo (mg/AdEq/d) 151	Figura 172 Ingesta aparente de vitamina C por periodo (mg/AdEq/d) 161
Figura 155 Ingesta aparente de calcio por quintil de ingreso por periodo (mg/AdEq/d) 151	Figura 173 Ingesta aparente de vitamina C por quintil de ingreso por periodo (mg/AdEq/d) 161
Figura 156 Ingesta aparente de calcio por región por periodo (mg/AdEq/d) 151	Figura 174 Ingesta aparente de vitamina C por región por periodo (mg/AdEq/d) 161
Figura 157 Ingesta aparente de calcio por grupo de alimentos por periodo (mg/AdEq/d) 152	Figura 175 Ingesta aparente de vitamina C por grupo de alimentos por periodo (mg/AdEq/d) 162

Figura 176 Proporción de vitamina C aportada por grupo de alimentos, por período (%).....	163	Figura 193 Aporte de grasas saturadas por quintil de ingreso, según grado de procesamiento por período (%).....	175
Figura 177 Ingesta aparente de vitamina C por grupo de alimentos por quintil de ingreso (mg/AdEd/d), por período	163	Figura 194 Aporte de azúcares agregados según grado de procesamiento de alimentos por período (% kcal y %)	176
Figura 178 Ingesta aparente de folatos por período (ug/AdEq/d).....	164	Figura 195 Aporte de azúcares agregados según grupo de alimentos, por período (g/AdEq/d)	176
Figura 179 Ingesta aparente de folatos por quintil de ingreso por período (ug/AdEq/d).....	164	Figura 196 Aporte de azúcares agregados según grado de procesamiento de alimentos por región por período (%)	178
Figura 180 Ingesta aparente de folatos por región por período (ug/AdEq/d)	165	Figura 197 Aporte de azúcares agregados según grado de procesamiento de alimentos por quintil de ingreso por período (g/AdEd/d).....	179
Figura 181 Ingesta aparente de folatos por grupo de alimentos por período (ug/AdEq/d).....	165	Figura 198 Aporte de azúcares agregados por quintil de ingreso, según grado de procesamiento por período (%) ..	179
Figura 182 Proporción de folatos aportado por grupo de alimentos, por período (%).....	166	Figura 199 Aporte de sodio según grado de procesamiento de alimentos por período (mg/AdEq/d y %)	180
Figura 183 Ingesta aparente de folatos por grupo de alimentos por quintil de ingreso (ug/AdEd/d), por período	166	Figura 200 Aporte de sodio según grupo de alimentos, por período (mg/AdEq/d).....	180
Figura 184 Aporte de energía según grado de procesamiento de alimentos por período (kcal/AdEq/d y %)	168	Figura 201 Aporte de sodio según grado de procesamiento de alimentos por región por período (%).....	182
Figura 185 Aporte de energía según grupo de alimentos, por período (kcal/AdEq/d)	168	Figura 202 Aporte de sodio según grado de procesamiento de alimentos por quintil de ingreso por período (mg/AdEq/d).....	183
Figura 186 Aporte de energía según grado de procesamiento de alimentos por región por período (%).....	170	Figura 203 Aporte de sodio por quintil de ingreso, según grado de procesamiento por período (%).....	183
Figura 187 Aporte de energía según grado de procesamiento de alimentos por quintil de ingreso por período (kcal/AdEq/d).....	171	Figura 117 (continuación) Ingesta aparente de energía por grupo de alimentos por quintil de ingreso (Kcal/AdEd/d), por período	260
Figura 188 Aporte de energía por quintil de ingreso, según grado de procesamiento por período (% kcal).....	171	Figura 123 (continuación) Ingesta aparente de grasas por grupo de alimentos por quintil de ingreso (g/AdEd/d), por período	262
Figura 189 Aporte de grasas saturadas según grado de procesamiento de alimentos por período (% kcal y %)	172	Figura 129 (continuación) Ingesta aparente de grasas saturadas por grupo de alimentos por quintil de ingreso (g/AdEd/d), por período.....	264
Figura 190 Aporte de grasas saturadas según grupo de alimentos, por período (g/AdEq/d)	172	Figura 135 (continuación) Ingesta aparente de grasas trans por grupo de alimentos por quintil de ingreso (g/AdEd/d), por período	266
Figura 191 Aporte de grasas saturadas según grado de procesamiento de alimentos por región por período (%).....	174		
Figura 192 Aporte de grasas saturadas según grado de procesamiento de alimentos por quintil de ingreso por período (g/AdEq/d).....	175		

Figura 141 (continuación) Ingesta aparente de azúcares agregados por grupo de alimentos por quintil de ingreso (g/AdEd/d), por período.....268

Figura 147 (continuación) Ingesta aparente de fibra por grupo de alimentos por quintil de ingreso (g/AdEd/d), por período270

Figura 153 (continuación) Ingesta aparente de sodio por grupo de alimentos por quintil de ingreso (mg/AdEd/d), por período272

Figura 159 (continuación) Ingesta aparente de calcio por grupo de alimentos por quintil de ingreso (mg/AdEd/d), por período274

Figura 165 (continuación) Ingesta aparente de hierro por grupo de alimentos por quintil de ingreso (mg/AdEd/d), por período276

Figura 171 (continuación) Ingesta aparente de vitamina A por grupo de alimentos por quintil de ingreso (ug/AdEd/d), por período.....278

Figura 177 (continuación) Ingesta aparente de vitamina C por grupo de alimentos por quintil de ingreso (mg/AdEd/d), por período280

Figura 183 (continuación) Ingesta aparente de folatos por grupo de alimentos por quintil de ingreso (ug/AdEd/d), por período282

Índice de Tablas

Tabla 3 Tamaño de la muestra y distribución por región 31

Tabla 4 Hogares con consumo de alimentos y bebidas ..34

Tabla 5 Consumo promedio de verduras y frutas por quintil de ingreso, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d).....37

Tabla 6 Consumo promedio de verduras y frutas por región, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d)38

Tabla 7 Consumo promedio de legumbres, cereales, pan, papa y pastas por quintil de ingreso, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d)42

Tabla 8 Consumo promedio de legumbres, cereales, pan, papa y pastas por región, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d).....45

Tabla 9 Consumo promedio de leche, yogur y quesos por quintil de ingreso, por período (en peso neto, ml o g/Ad Eq/d) 48

Tabla 10 Consumo promedio de leche, yogur y quesos por región, por período (en peso neto, ml o g/Ad Eq/d)50

Tabla 11 Consumo promedio de carnes y huevo por quintil de ingreso, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d)53

Tabla 12 Consumo promedio de carnes y huevo por región, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d)55

Tabla 13 Consumo promedio de aceites, frutas secas y semillas por quintil de ingreso, por período (ml o g/Ad Eq/d).57

Tabla 15 Consumo promedio de azúcar dulces, postres y golosinas por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d)...61

Tabla 16 Consumo promedio de azúcar, dulces, postres y golosinas por región, por período (g/Ad Eq/d)63

Tabla 17 Consumo promedio de galletitas y amasados de pastelería por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d)....66

Tabla 18 Consumo promedio de galletitas y amasados de pastelería por región, por período (g/Ad Eq/d).....67

Tabla 19 Consumo promedio de grasas por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d)71

Tabla 20 Consumo promedio de grasas por región, por período (g/Ad Eq/d)72

Tabla 21 Consumo promedio de carnes procesadas por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d).....76	Tabla 39 Porciones del plan alimentario de las GAPA y consumo aparente por periodo (g o kcal/AdEq/d)110
Tabla 22 Consumo promedio de carnes procesadas por región, por período (g/Ad Eq/d)77	Tabla 40 Porciones del plan alimentario de las GAPA y consumo aparente por quintil de ingreso en 2017-18 (g o kcal/AdEq/d)113
Tabla 23 Consumo promedio de varios por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d)79	Tabla 41 Porciones del plan alimentario de las GAPA y consumo aparente por región en 2017-18 (g o kcal/AdEq/d) ...115
Tabla 24 Consumo promedio de varios por región, por período (g/Ad Eq/d)80	Tabla 42 Ingesta promedio de energía y nutrientes, total por periodo118
Tabla 25 Consumo promedio de bebidas sin alcohol por quintil de ingreso, por período (ml/Ad Eq/d).....83	Tabla 43 Ingesta promedio de energía y nutrientes, total y por quintil de ingresos en 1985-86 (CABA y 19 distritos de GBA)119
Tabla 26 Consumo promedio de bebidas sin alcohol por región, por período (ml/Ad Eq/d).....85	Tabla 44 Ingesta promedio de energía y nutrientes, total y por quintil de ingresos en 1996-97120
Tabla 27 Consumo promedio de bebidas con alcohol por quintil de ingreso, por período (ml/Ad Eq/d).....87	Tabla 45 Ingesta promedio de energía y nutrientes, total y por quintil de ingresos en 2004-05.....121
Tabla 28 Consumo promedio de bebidas con alcohol por región, por período (ml/Ad Eq/d).....89	Tabla 46 Ingesta promedio de energía y nutrientes, total y por quintil de ingresos en 2012-13.....122
Tabla 29 Consumo promedio de comidas listas por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d)93	Tabla 47 Ingesta promedio de energía y nutrientes, total y por quintil de ingresos en 2017-18.....123
Tabla 30 Consumo promedio de comidas listas por región, por período (g/Ad Eq/d).....94	Tabla 48 Ingesta promedio de energía y nutrientes por periodo, región Metropolitana del Gran Buenos Aires.....124
Tabla 31 Consumo promedio de agua y soda por quintil de ingreso, por período (ml/Ad Eq/d)97	Tabla 49 Ingesta promedio de energía y nutrientes por periodo, región Pampeana.....125
Tabla 32 Consumo promedio de agua y soda por región, por período (ml/Ad Eq/d)98	Tabla 50 Ingesta promedio de energía y nutrientes por periodo, región Noroeste.....126
Tabla 33 Consumo promedio de infusiones por quintil de ingreso, por período (ml/Ad Eq/d)100	Tabla 51 Ingesta promedio de energía y nutrientes por periodo, región Noreste127
Tabla 34 Consumo promedio de infusiones por región, por período (ml/Ad Eq/d)101	Tabla 52 Ingesta promedio de energía y nutrientes por periodo, región Cuyo.....128
Tabla 35 Consumo promedio de sal por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d)103	Tabla 53 Ingesta promedio de energía y nutrientes por periodo, región Patagonia129
Tabla 36 Consumo promedio de sal por región, por período (g/Ad Eq/d).....104	Tabla 54 Ingesta aparente de energía por grupo de alimentos por periodo (Kcal/AdEq/d y %)131
Tabla 37 Consumo promedio de vinagre, condimentos y edulcorantes por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d) 106	Tabla 55 Ingesta aparente de grasas por grupo de alimentos por periodo (g/AdEq/d y % Kcal)134
Tabla 38 Consumo promedio de vinagre, condimentos y edulcorantes por región, por período (g/Ad Eq/d).....107	

Tabla 56 Ingesta aparente de grasas saturadas por grupo de alimentos por periodo (g/AdEq/d y % Kcal).....137	Tabla 73 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Pampeana220
Tabla 57 Ingesta aparente de grasas trans por grupo de alimentos por periodo (g/AdEq/d y % Kcal)140	Tabla 74 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Noroeste228
Tabla 58 Ingesta aparente de azúcares agregados por grupo de alimentos por periodo (g/AdEq/d y % Kcal)143	Tabla 75 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Noreste.....236
Tabla 59 Ingesta aparente de fibra por grupo de alimentos por periodo (g/AdEq/d y %)146	Tabla 76 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Cuyo244
Tabla 60 Ingesta aparente de sodio por grupo de alimentos por periodo (mg/AdEq/d y %)149	Tabla 77 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Patagonia252
Tabla 61 Ingesta aparente de calcio por grupo de alimentos por periodo (mg/AdEq/d y %)152	Tabla 78 Aporte de energía y nutrientes por categoría NOVA, por periodo.....284
Tabla 62 Ingesta aparente de hierro por grupo de alimentos por periodo (mg/AdEq/d y %)156	
Tabla 63 Ingesta aparente de vitamina A por grupo de alimentos por periodo (ug/AdEq/d y %)159	
Tabla 64 Ingesta aparente de vitamina C por grupo de alimentos por periodo (mg/AdEq/d y %)162	
Tabla 65 Ingesta aparente de folatos por grupo de alimentos por periodo (ug/AdEq/d y %)165	
Tabla 66 Aporte de energía según grado de procesamiento de alimentos por región por período (kcal/AdEq/d)170	
Tabla 67 Aporte de grasas saturadas según grado de procesamiento de alimentos por región por período (g/AdEd/d) 174	
Tabla 68 Aporte de azúcares agregados según grado de procesamiento de alimentos por región por período (g/AdEq/d) 178	
Tabla 69 Aporte de sodio según grado de procesamiento de alimentos por región por período (mg/AdEq/d)182	
Tabla 70 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d).....187	
Tabla 71 Cantidad de alimentos y bebidas por quintil de ingreso por periodo (g-ml/AdEq/d).....195	
Tabla 72 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Metropolitana del Gran Buenos Aires..212	

Prólogo

Desde el año 1979, cada 16 de octubre, se conmemora el Día Mundial de la Alimentación, una celebración promovida por la FAO con el propósito de recordarnos la importancia de disminuir el hambre y mejorar la alimentación en el mundo. Desde CESNI, queremos sumarnos a esta conmemoración con la publicación de este documento que analiza no sólo el consumo aparente de alimentos a nivel de los hogares, sino muy especialmente es un elocuente indicador de cambios en los hábitos y nuevas tendencias en el estilo de alimentación que ha ocurrido, y viene ocurriendo en nuestro país.

En Argentina, 7 de los 10 principales factores de riesgo asociados con la carga de enfermedad y los años de vida saludables perdidos están relacionados -directa o indirectamente- con la dieta, el estilo de alimentación los cuales no se han modificado significativamente a lo largo de la última década.

En la "Mesa de los Argentinos" pusimos en evidencia muchos de los cambios significativos en el patrón de consumo aparente de alimentos en los hogares que sucedieron entre 1996 y 2013. Que a grandes rasgos pone en números objetivos la disminución de la calidad de la dieta, el elevado consumo de bebidas azucaradas, de nutrientes críticos como el azúcar, las grasas saturadas y sodio y el bajo consumo de frutas y hortalizas.

En "De la mesa al plato" describimos -a partir del análisis comprehensivo de numerosas encuestas realizadas por CESNI en la última década- la composición promedio de las principales comidas en Argentina, tanto en términos de su distribución calórica como en su composición en nutrientes y alimentos.

Esta nueva publicación, "La alimentación en la Argentina, una mirada desde distintas aproximaciones" profundizamos el análisis de la última onda de la Encuesta de Gastos de los Hogares, y su comparación con las anteriores permitiendo no sólo describir las ingestas aparentes de alimentos y nutrientes sino, probablemente con mayor significado, sus tendencias de cambio desde 1996. La metodología que aquí aplicamos constituye un eslabón intermedio imprescindible entre la información brindada por las Hojas de Balance de alimentos, a nivel país, y la información encuestal a nivel individual.

Quiero destacar especialmente el papel clave que han desempeñado María Elisa Zapata y Alicia Roviroso, que más allá de la autoría de estos documentos han demostrado una genuina pasión a través del tiempo en tareas tan intangibles como imprescindibles para hacer confiable la información que hoy publicamos. Para poder transformar datos que fueron obtenidos primariamente para análisis de la estructura de gasto y la compra de alimentos a consumo aparente promedio de nutrientes en el hogar, se requiere de la construcción de consistentes modelos matemáticos y de datos actualizados de la composición de alimentos, que CESNI ha sostenido celosamente desde hace más de 40 años. Así como de un proceso sistemático de discusión interna en el equipo para validar cada una de las importantes evidencias que esta publicación presenta.

Estoy convencido, que esta nueva publicación de CESNI será una herramienta valiosa tanto para los responsables del diseño de políticas públicas, los investigadores dedicados al estudio de la nutrición y el sector académico interesado en los perfiles y hábitos de consumo en nuestro país. Pero además, esperamos que esta publicación pueda trascender más allá de la comunidad técnica para alcanzar fronteras más amplias. Si es así, es gracias a la valiosa contribución de Romina Wendling, que con una delicada maestría ha podido llevar a un lenguaje gráfico sencillo y riguroso, conceptos que las tablas numéricas y el lenguaje estadístico en ocasiones puede dificultar.

En CESNI siempre hemos creído en la importancia del conocimiento como una herramienta transformadora de la realidad para contribuir a la mejor alimentación y nutrición de nuestros niños. Esperamos que esta publicación, contribuya al objetivo indeclinable de construir activamente una niñez saludable.

Dr. Esteban Carmuega
Director
CESNI

16 de octubre, Día Mundial de la Alimentación

Resumen

El estudio de la alimentación a nivel poblacional puede pensarse en analogía con una imagen satelital, en la que es posible observar un espacio o superficie en distintas capas, y cada una de ellas permite una aproximación más detallada. En el caso de la alimentación poblacional, una primera capa estaría representada por el estudio de la información de la **disponibilidad de alimentos a nivel país**, utilizando los datos de las Hojas de Balance de Alimentos. Para la Argentina esta información está disponible desde 1961 hasta 2018. Luego se pasaría a una segunda capa, que permite una mayor aproximación al fenómeno, y estaría representado por el estudio del **consumo aparente de alimentos y bebidas a nivel hogar, y la ingesta aparente de energía y nutrientes**, a partir de la información relevada sobre la compra de alimentos en los hogares. En la Argentina, la información puede ser obtenida de la Encuesta de Gastos de Hogares realizada en 5 oportunidades entre 1985/86 y 2017/18, que permite conocer las diferencias de la alimentación según las características sociodemográficas de los hogares y en diferentes regiones de la Argentina. En un nivel de mayor aproximación, se llegaría al **consumo de alimentos y bebidas a nivel individual** en los diferentes grupos biológicos y según sus características sociodemográficas, con diferente grado de representatividad poblacional y con mediciones en determinados momentos. En la Argentina se han realizado dos Encuestas Nacionales de Nutrición y Salud (ENNyS 2005 y 2018) y diversos estudios con representatividad regional o local que evalúan la alimentación a nivel individual.

El presente documento tiene por objetivo presentar los resultados de la segunda capa, el consumo aparente de alimentos y bebidas y la ingesta aparente de energía y nutrientes a partir de los datos de las Encuestas de Gastos de los Hogares realizadas en la Argentina entre 1985/86 y 2017/18. Los resultados demuestran importantes **cambios en la alimentación de los argentinos, con similares tendencias en las distintas regiones del país pero de diferente magnitud, y con diferencias acentuadas entre los hogares de bajos y altos ingresos**. Se evidencia la **distancia de las recomendaciones de las Guías Alimentarias**, en cantidad para el grupo de frutas y verduras, leche, yogur y quesos y alimentos de consumo opcional, y en calidad para el grupo de legumbres, cereales, papa, pan y pastas; carnes y huevo; y aceites, frutas secas y semillas.

Entre los hallazgos se destaca la disminución en el consumo frutas, verduras, legumbres, panes, papa, leche, carnes rojas, aceites, azúcar de mesa, dulces, golosinas, facturas, galletitas saladas, grasas animales, sal y vino; y el aumento en el consu-

mo de preparaciones de carnes (como milanesas y supremas), galletitas dulces, comidas rápidas listas para consumir (pizza, empanadas, sándwiches), aderezos y cerveza. Las gaseosas y jugos, aumentaron desde 1996-97 pero muestran en el último periodo un descenso respecto al anterior. Los cambios observados en el patrón de alimentación se reflejan en la disminución de la ingesta aparente de energía, y cambios en la ingesta de nutrientes críticos. Se evidencia un aumento en la proporción de energía proveniente de grasas y grasas saturadas, y una disminución en la ingesta aparente de grasas trans, sodio, fibra, calcio, vitamina A y C. La proporción de energía aportada por azúcares agregados aumentó entre 1996-97 y 2012-13, y descendió en el último periodo, con una media por encima del límite máximo recomendado, mientras que los folatos aumentaron a partir del enriquecimiento de la harina de trigo, pero con cifras que vienen en descenso.

La proporción de energía, grasas saturadas, azúcares agregados y sodio proveniente de productos ultraprocesados aumentó, con un consumo aparente que aumenta a medida que se incrementan los ingresos del hogar, pero con una distancia entre quintiles que se reduce a lo largo del tiempo.

Conocer el nivel y la magnitud de los cambios en los patrones de consumo de alimentos es esencial para evaluar las políticas implementadas, diseñar nuevas políticas públicas y re direccionar las existentes, orientar la producción, disponibilidad y acceso a los alimentos, planificar campañas educativas, y repensar el sistema alimentario dado que incide directamente en la seguridad alimentaria nutricional, la malnutrición, el estado de salud y el bienestar de la población, especialmente en los grupos más vulnerados y desde la infancia.



Reflexiones y principales hallazgos

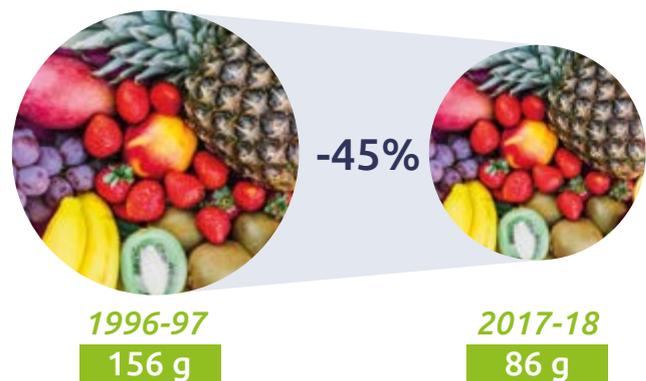
La alimentación evoluciona con el tiempo bajo la influencia de muchos factores y de interacciones complejas. Los ingresos, los precios, las preferencias individuales, las creencias y las tradiciones culturales, así como factores geográficos, ambientales, sociales y económicos, conforman en su compleja interacción las características del consumo de alimentos (1). Los procesos demográficos, tecnológicos, económicos y ambientales que ocurren simultáneamente en todo el mundo tienen un gran efecto en el suministro de alimentos. Estas fuerzas, junto con la rápida urbanización y las fronteras internacionales cada vez más fluidas, están teniendo efecto en la disponibilidad de alimentos, con una tendencia general hacia un mayor grado de elaboración de los mismos al momento de adquirirlos (2-5). Durante la última mitad del siglo XX, se han producido cambios significativos en los patrones de consumo de alimentos en todo el mundo (5-6) y la Argentina no es ajena a esos cambios.

El análisis de la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares desde la perspectiva alimentaria y nutricional constituye un aporte sustancial en la comprensión del fenómeno alimentario de nuestra población. Por un lado, porque **permite analizar el cambio en el patrón de consumo de alimentos y nutrientes en población urbana de la Argentina** en las dos últimas décadas y en las últimas tres década en el área Metropolitana de Buenos Aires, una de las regiones más pobladas del país. Además **permite analizar las diferencias según los ingresos del hogar y en cada una de las regiones del país**. Todo esto ayuda a comprender y dimensionar el impacto de las políticas desarrolladas con el propósito de disminuir carencias -como la ley de enriquecimiento de harina de trigo- y de aquellas orientadas a reducir las enfermedades crónicas -como las iniciativas de reducción de grasas trans y sodio-. Otra importante contribución se relaciona con la identificación de aquellos aspectos de la dieta alejados de las recomendaciones de las Guías Alimentarias para la población Argentina, y la posibilidad de implementar estrategias destinadas a mejorar su calidad y en consecuencia la situación alimentaria nutricional de nuestra población.

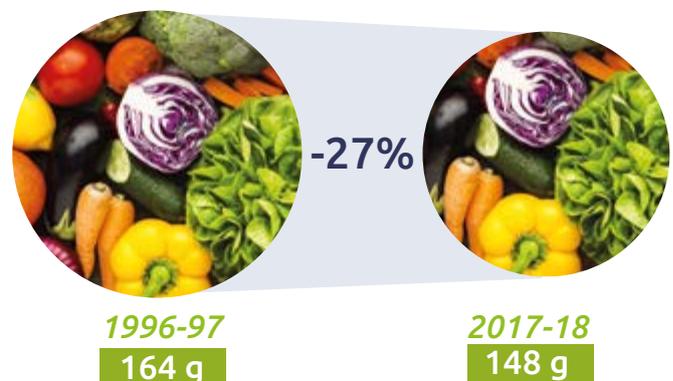
En la Argentina el consumo aparente de alimentos y bebidas se ha modificado en las dos últimas décadas, destacándose la disminución en el consumo de alimentos recomendados y el aumento de alimentos no recomendados, por sus efectos en la salud y la calidad de vida de la población.

Hallazgos destacados sobre los cambios en la alimentación argentina entre 1996-97 y 2017-18

Frutas



Verduras

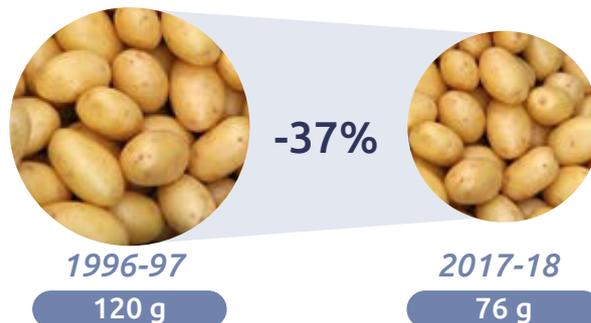


Recomendación:
Guías Alimentarias: 5 PORCIONES DE FRUTAS Y VERDURAS EN VARIEDAD DE TIPOS Y COLORES (700g/d)
OMS: 400 g por día de frutas y hortalizas

Legumbres



Papas



Pan



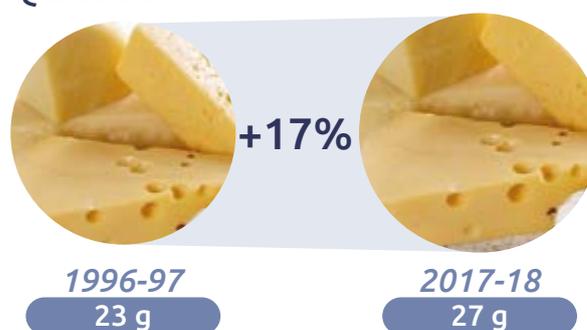
Aceites



Leche



Quesos



1996-97 **2 porciones** → 2017-18 **1,5 porciones**

Recomendación de lácteos
Guías Alimentarias: 3 porciones diarias

Pescados



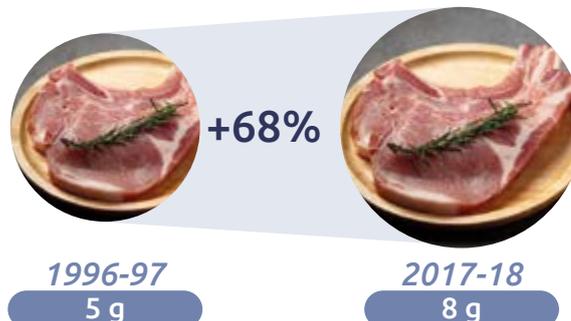
Milanesas



Carne vacuna



Carne de cerdo



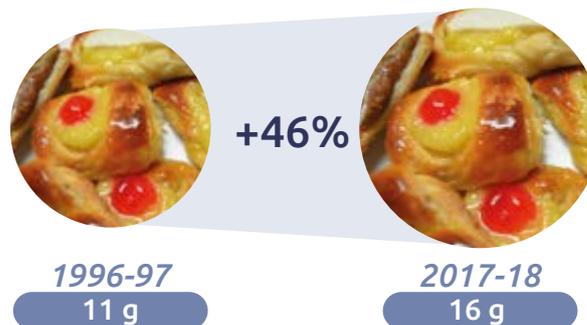
1996-97 → 2017-18
1,6 porciones → 1,3 porciones

Recomendación de carnes
Guías Alimentarias: 1 porción diaria

Dulces



Facturas



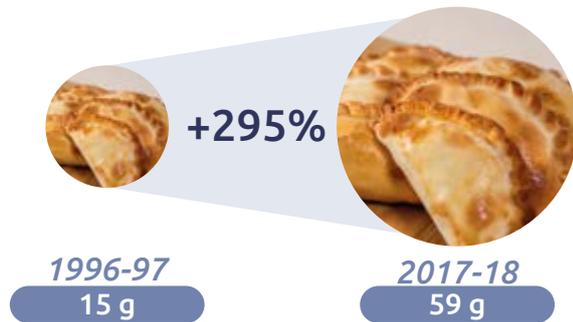
Azúcar



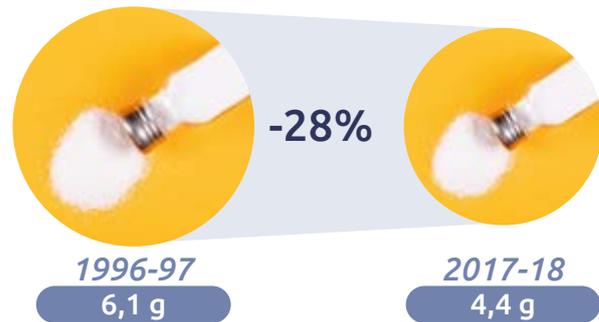
Galletitas dulces



Comidas listas



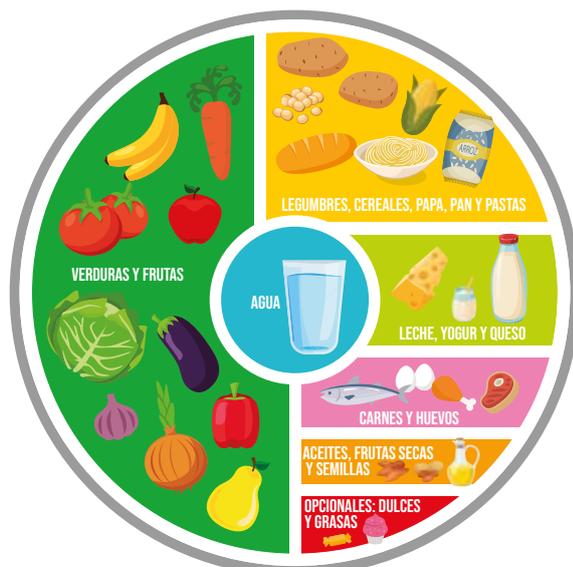
Sal



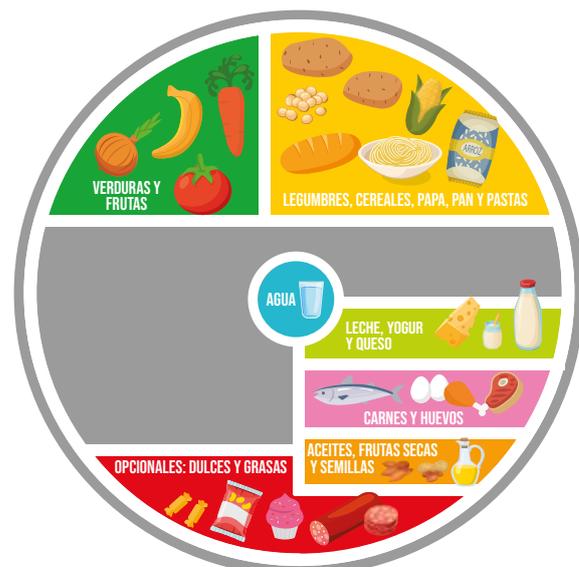
Gaseosas



Comparación con las porciones del plan alimentario de las GAPA



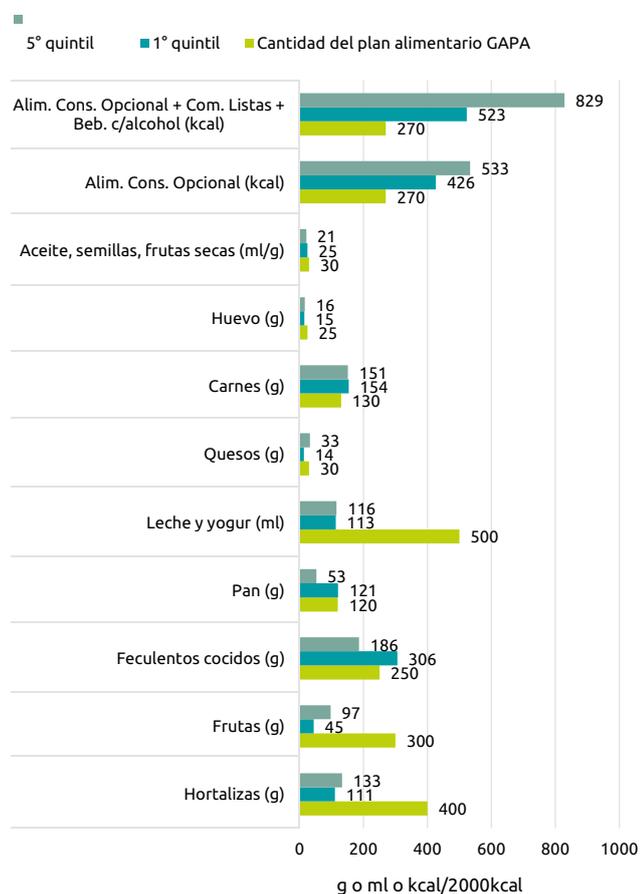
Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA)



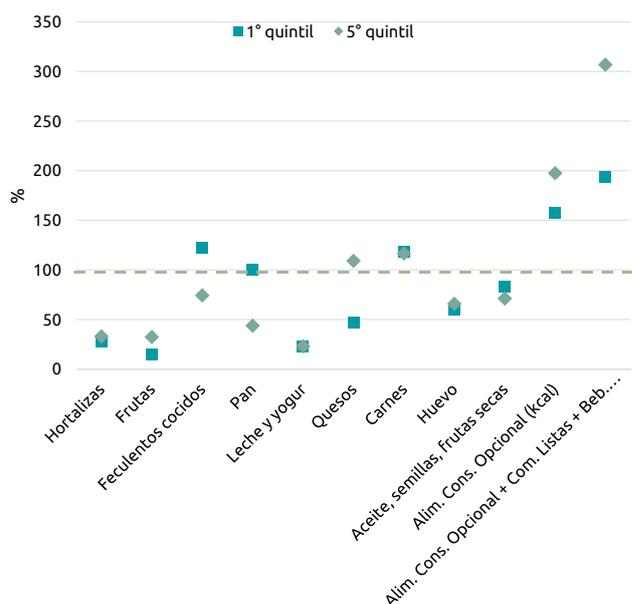
Consumo Argentino (según datos de Engho 2017/18 ajustados a 2000 kcal)

Comparación según nivel de ingresos en 2017-18

Cantidad recomendada por el plan alimentario de las GAPA, y cantidad consumida según nivel de ingresos (g o ml o kcal/2000 kcal/d)



Porcentaje de cumplimiento de la cantidad recomendada por el plan alimentario promedio de las GAPA (ajustado en 2000kcal), según nivel de ingresos



Nota: la línea punteada indica el objetivo a alcanzar de acuerdo a la recomendación de las GAPA.

El cambio más sorprendente en los sistemas alimentarios de los países de ingresos altos, y ahora también de los países de ingresos medianos y bajos, es el desplazamiento de los patrones de alimentación basados en comidas y platos preparados a partir de alimentos sin procesar o mínimamente procesados por otros que se basan cada vez más en productos ultraprocesados (7). Al realizar el análisis según el sistema NOVA (8) se evidencia el aumento del consumo de energía, grasas saturadas, azúcares agregados y sodio de los productos ultraprocesados, y la disminución de la participación de los alimentos mínimamente procesados, los ingredientes culinarios y los alimentos procesados.

Como quedo evidenciado en la anterior publicación "La mesa argentina en las últimas dos décadas. Cambios en el patrón de consumo y alimentos (1996-2013)"(9), las modificaciones evidenciadas demuestran un cambio en el patrón alimentario, que se asocia al aumento en la adquisición de alimentos propios de los países industrializados y una reducción del consumo de alimentos tradicionales y con bajo nivel de industrialización, tales como frutas, vegetales, legumbres, que además requieren mayor tiempo de elaboración. Los cambios en el patrón alimentario demuestran importantes consecuencias en la calidad nutricional de la dieta argentina, que se encuentra alejada de las recomendaciones de las Guías Alimentarias para la población Argentina (10).

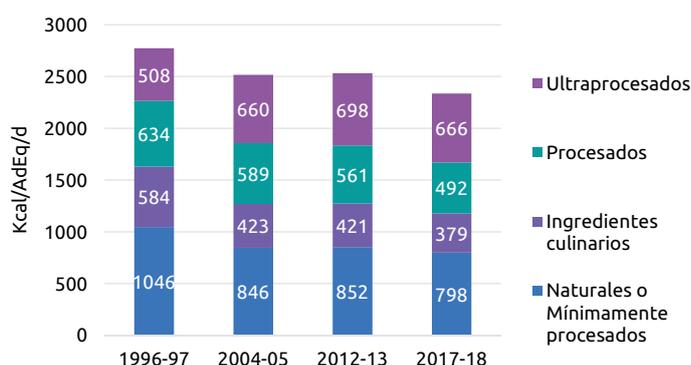
La modificación en la estructura de la dieta atraviesa a todo el entramado social en diferente medida, y la tendencia entre regiones es similar pero con un gradiente distinto, lo que parecería indicar un cambio en la forma de comprar, preparar y consumir los alimentos, relacionado con una mayor practicidad y menos tiempo dedicado a la preparación.

Los resultados evidencian que los alimentos y bebidas con aumento en la dieta argentina en los últimos años son aquellos más publicitados. El marketing y la publicidad de alimentos y bebidas han sido identificados como uno de los determinantes del consumo de alimentos y bebidas de pobre calidad nutricional, sobre todo sobre la población infantil (11-12). Entre las estrategias utilizadas se destacan los mensajes en los alimentos, la comunicación en medios, la estrategia de precios, la fácil accesibilidad, la valorización y la conveniencia de los alimentos (13).

Es importante caracterizar el nivel y la magnitud de los cambios en los patrones de consumo de alimentos y bebidas (6). La dieta y el estilo de vida desempeñan roles importantes, pues son factores claves en la calidad de vida (14). El estado de nutrición de una población, valorado a partir del conocimiento de la dieta y los hábitos alimentarios, está en estrecha relación con el desarrollo socioeconómico de un país. Conocer el nivel y la magnitud de los cambios en los patrones de consumo de alimentos es esencial para evaluar las políticas implementadas, diseñar nuevas políticas públicas y re direccionar las existentes, orientar la producción, disponibilidad y acceso a los alimentos, planificar campañas educativas, y repensar el sistema alimentario dado que incide directamente en la seguridad alimentaria nutricional, la malnutrición, el estado de salud y el bienestar de la población, especialmente en los grupos más vulnerados.

Aporte de energía según grado de procesamiento de alimentos

Energía (Kcal/AdEq/d)

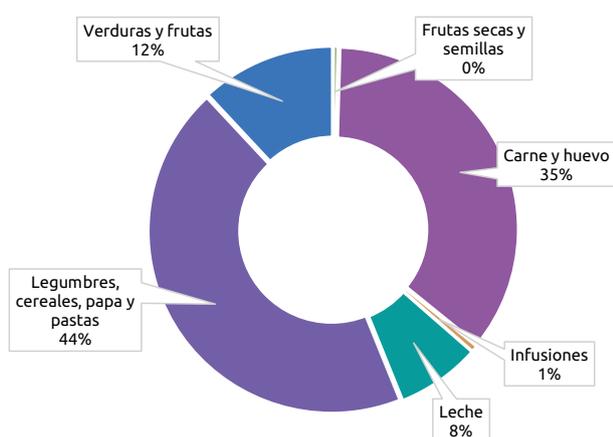


Energía (% kcal)

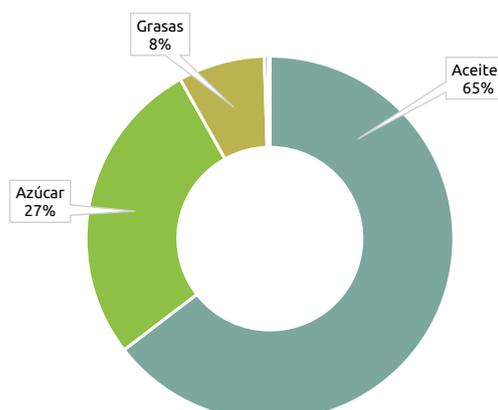


Contribución de los subgrupos de alimentos y bebidas en cada categoría NOVA (% energía)

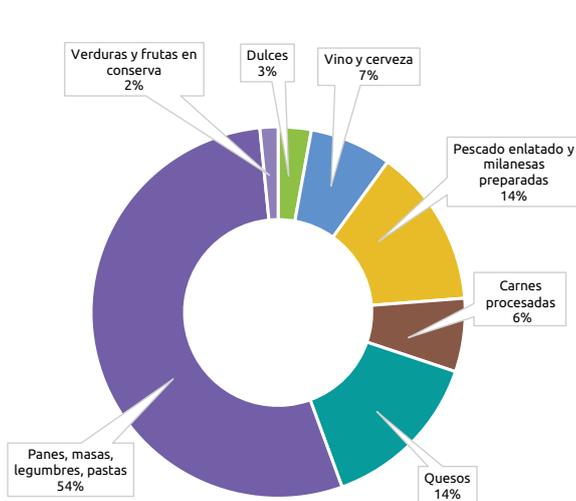
Naturales o Mínimamente procesados (798 kcal/AdEq/d)



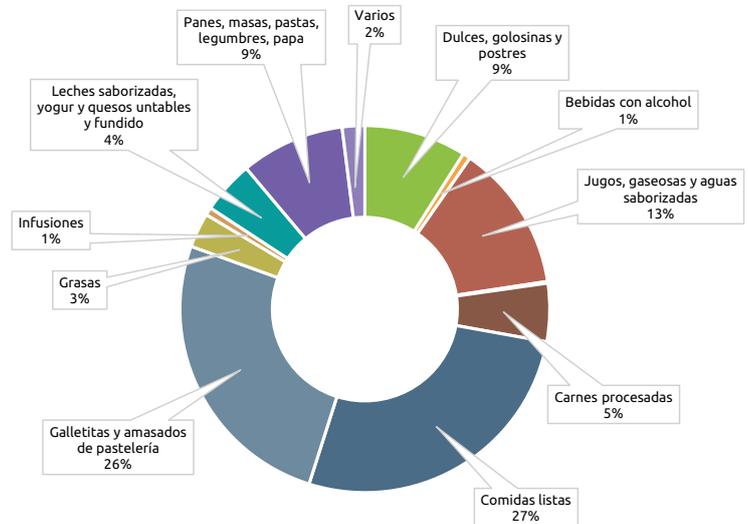
Ingredientes culinarios (379 kcal/AdEq/d)



Alimentos procesados
 (492 kcal/AdEq/d)



Productos ultraprocesados
 (666 kcal/AdEq/d)



Introducción

La información sobre el consumo de alimentos y la ingesta de nutrientes, su tendencia a lo largo del tiempo, y las diferencias en el consumo entre distintos niveles socioeconómicos junto con los cambios en el patrón de morbilidad y mortalidad en la población, es clave para generar estrategias y planes de acción que permitan la aplicación de políticas públicas tendientes a garantizar la producción y la disponibilidad de alimentos como así también la selección saludable de los mismos, y también para evaluar y re direccionar las políticas públicas existentes.

El estudio de la alimentación a nivel poblacional puede pensarse en analogía con el estudio de la superficie terrestre a partir de imágenes satelitales que permiten diferentes niveles de aproximación, como se grafica en la **Ilustración 1**. En el caso de las imágenes satelitales, se trata de una representación visual de la información capturada por satélites artificiales, que recogen la información reflejada por la superficie de la Tierra y luego es procesada convenientemente. En el caso del estudio poblacional de la alimentación, existen diversas fuentes de información que permiten aproximarse, en mayor o menor medida, al conocimiento de la dieta de una población. En términos cuantitativos las fuentes van desde datos agregados para el ámbito nacional o subnacional, las cuales informan sobre el suministro nacional de alimentos básicos, incluyendo la producción, importaciones y existencias (como las Hojas de Balance de FAO) hasta datos individuales sobre consumo de alimentos en muestras poblacionales en los diferentes grupos biológicos y según sus características sociodemográficas, con diferente grado de representatividad poblacional y con mediciones en determinados momentos. Cada una con diferente nivel de profundidad, y por supuesto con ventajas y limitaciones.

Ilustración 1 - Niveles de aproximación al estudio de la alimentación poblacional



NIVEL PAÍS

Disponibilidad de alimentos, energía y nutrientes.

NIVEL HOGAR

Consumo aparente de alimentos y bebidas, ingesta aparente de energía y nutrientes, calidad de alimentación, según las características sociodemográficas de los hogares, por regiones.
Gasto en alimentos y bebidas, lugar de obtención de alimentos, forma de adquisición.

NIVEL INDIVIDUAL

Consumo de alimentos y bebidas, ingesta de energía y nutrientes, preparaciones consumidas, calidad de la alimentación, en los diferentes grupos biológicos, según sus características sociodemográficas.

Aspectos relacionados con el lugar de obtención de los alimentos, motivos de elección, formas de preparación y consumo, lugar de consumo, entorno de consumo.

Fuente: Elaboración propia

La **Tabla 1** describe las características de cada uno de los métodos y los datos disponibles en la Argentina, en el caso de estudios a nivel individual se citan algunos ejemplos. Cuando el propósito es evaluar los cambios a lo largo del tiempo, la mayor limitación se convierte en la disponibilidad de información seriada. En la Argentina existen datos sobre la disponibilidad a nivel nacional y a nivel del hogar, pero no hay datos de consumo a nivel individual con la periodicidad requerida en el estudio de las tendencias en el consumo de alimentos y nutrientes, a excepción de la Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (15) que indaga sobre el agregado de sal a la comidas y el consumo de frutas y verduras.

Tabla 1 - Métodos para evaluar la alimentación poblacional

Nivel	Fuente de información	Información obtenida	Ventajas	Limitaciones	Datos en la Argentina	Representatividad
País	Hojas de balance de alimentos y estadísticas de producción y comercialización	Disponibilidad aparente de alimentos, bebidas, energía y nutrientes per cápita.	Información seriada y periódica. Permite evaluar la suficiencia de energía y nutrientes.	Indica disponibilidad, no consumo. No muestra diferencias en la dieta consumida por los diferentes grupos poblacionales. No permite estimar los desperdicios y otros usos en el hogar. No muestra variabilidad estacional.	Hojas de balance de alimentos 1961 a 2018	Nacional
Hogar	Encuestas de ingresos y gastos de los hogares	A partir de las compras de alimentos y bebidas durante una semana se puede estimar el consumo aparente de alimentos, bebidas, energía y nutrientes por hogar, per cápita o por adulto equivalente.	Fuente secundaria disponible. Realización con regularidad y misma/similar metodología. Datos para la vigilancia y epidemiología nutricional. Disponibilidad de alimentos en los hogares. Patrones alimentarios del hogar. Posibilidad de transformación a nutrientes. Permite evaluar seguridad alimentaria.	Información sobre consumo aparente del hogar y no de distribución intrafamiliar. No es posible cuantificar el desperdicio de alimentos que es mayor en hogares de mayores ingresos. No tiene en cuenta alimentos que se reciben por programas sociales o donaciones	Encuesta de Gastos e Ingresos de los Hogares 1985/86 de Buenos Aires (GBA) Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares 1996/97, 2004/5, 2012/13, 2017/18	Nacional y regional

Continúa en la siguiente página

Nivel	Fuente de información	Información obtenida	Ventajas	Limitaciones	Datos en la Argentina	Representatividad	
Individual	Encuestas alimentarias con recordatorio de 24 horas, frecuencia de consumo de alimentos y bebidas o registro de ingesta de 1 o más días.	Consumo de alimentos, bebidas, preparaciones, suplementos, energía y nutrientes por persona.	Recordatorio de 24 h	Puede aplicarse en poco tiempo. No modifica los hábitos alimentarios del encuestado.	Depende de la memoria. No permite evaluar ingesta usual con una sola medición. Requiere entrenamiento de quien lo administra. En niños debe ser respondido por adultos.	Encuesta Nacional de Nutrición y Salud 2005 (16) y 2018 (17)	Nacional y regional
						Primera Encuesta Alimentaria y Nutricional de la Ciudad de Buenos Aires, 2011	Regional (Ciudad de Buenos Aires)
						Primer estudio sobre el estado nutricional y los hábitos alimentarios de la población adulta de Rosario, 2012 (18)	Regional (Ciudad de Rosario)
						Estudio ELANS (19)	Internacional (Argentina, Brasil, Colombia, Chile, Costa Rica, Ecuador, Perú y Venezuela)
			Cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos	Permite conocer el consumo habitual. Cuando es semicuantitativa, permite cuantificar porciones. No modifica los hábitos alimentarios del encuestado.	Depende de la memoria y de la habilidad para recordar la alimentación habitual del periodo que se evalúa (mes, año). En niños debe ser respondido por adultos. Requiere de validación previa.	Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (ENFR), 2005, 2009, 2013, 2018 (15) (consumo de frutas, verduras y agregado de sal)	Nacional
						Encuesta Mundial de Salud Escolar (EMSE), 2007, 2012, 2018 (20) (21) (22) (consumo de frutas y verduras, gaseosas y comidas rápidas)	Nacional
						Encuesta Nacional de Nutrición y Salud 2018 (17)	Nacional y regional
						Primer estudio sobre el estado nutricional y los hábitos alimentarios de la población adulta de Rosario, 2012 (18, 23)	Regional (Ciudad de Rosario)
						Encuesta del Observatorio de la Deuda Social Argentina (24)	Nacional
						Estudio PURE (Prospective Urban and Rural Epidemiological) (25)	Nacional
Registro de ingesta	Es prospectivo, por lo que no requiere de la memoria.	En niños debe ser respondido por adultos. Requiere el compromiso y motivación del entrevistado. Puede modificar los hábitos y el consumo	Estudios Hidratar I y II (27)	Nacional			
			Estudio de patrones de consumo de lácteos y calcio en población argentina (28, 29) Estudio de patrones de snackeo de la población argentina (30)				

Fuente: Elaboración propia

CAPA II. Nivel hogar

Cambios en el consumo aparente a nivel hogar

Las encuestas de presupuestos y gastos de los hogares, se realizan en forma periódica, tienen representatividad nacional, o regional en algunos casos, y se han utilizado en los últimos años en muchos países como una medida aproximada para superar la brecha en la información alimentaria y nutricional (31-33). Este tipo de encuestas se realizan con la finalidad de caracterizar las condiciones de vida de los hogares, fundamentalmente en términos de su acceso a los bienes y servicios, y proporcionar información para el cálculo de las ponderaciones del índice de precios al consumidor, entre otros objetivos. Los datos recolectados por las encuestas de gastos de hogares han servido tradicionalmente para hacer estudios alimentarios de diferente naturaleza asociados principalmente al análisis del consumo y de los efectos de algunos factores condicionantes (34).

Habitualmente se recoge información de las cantidades físicas compradas y del dinero gastado en diferentes bienes y servicios. Además, las encuestas de gastos de hogares proporcionan datos sobre los ingresos y otras características socioeconómicas y demográficas útiles a efectos de clasificación. Estas encuestas tienen la ventaja de un muestreo representativo a nivel país, con muestras lo suficientemente grandes como para establecer diferencias a nivel región o por niveles socioeconómicos. El trabajo de campo se distribuye a lo largo del año, teniendo así en cuenta la estacionalidad de los consumos. Por otra parte, permiten el análisis de variaciones en el tiempo cuando la encuesta se repite en diferentes años o se lleva a cabo sobre una base continua (35).

Deben tenerse en cuenta algunas consideraciones al utilizar los datos de las encuestas de gastos de hogares para estudios de consumo de alimentos. La primera -y más importante- es que este tipo de encuestas recopila información sobre la compra de alimentos y no específicamente sobre su consumo. Dado que en general la recolección de datos de compra de alimentos se realiza durante un período corto de tiempo -una semana en el caso de las ENGHO de Argentina-, es probable durante ese período también se consuman alimentos provenientes de compras previas, y por otra parte, algunos de los alimentos comprados en ese período pueden ser almacenados para su consumo posterior. Al trabajar con medias poblacionales esas diferencias en general se compensan.

Otra consideración que debe tenerse en cuenta es que parte de los alimentos comprados puede destinarse a alimentar animales, u otros usos, y que una cantidad variable de los alimentos comprados se desecha. El desperdicio de alimentos es variable de acuerdo al tipo de productos y a las características del hogar (36). Por ejemplo, el aceite utilizado en la fritura puede descartarse, al igual que la grasa de las carnes y la piel y menudos del pollo. También puede haber desperdicio de alimentos que se han deteriorado o han superado su fecha de vencimiento. En general se considera que en familias con bajos ingresos los desperdicios u otros destinos de los alimentos adquiridos son mínimos.

Otra limitación que puede mencionarse es que en las encuestas de gastos de hogares los alimentos consumidos fuera del hogar no son incluidos, o se registra solo el gasto en dinero sin detallar los alimentos consumidos. Tampoco se detalla la autoproducción de alimentos (probablemente poco importante en ámbitos urbanos), ni los alimentos recibidos a partir de programas alimentarios o donaciones.

Para comparar el consumo es necesario tener en cuenta que los hogares tienen un distinto número de integrantes, y difieren en composición por grupos de edad (37). Para unificar se utiliza el adulto equivalente como unidad de referencia, tomando la necesidad energética del varón adulto -de 30 a 59 años, con actividad moderada-, que es de 2700 kcal, asignándole el valor de un adulto equivalente (Ad Eq). En función de los requerimientos energéticos del resto de los grupos etarios se construye una tabla de equivalencia, así, por ejemplo, un niño de 4 a 6 años equivale a 0,63 Ad Eq.

La metodología de consumo aparente a partir de encuestas de gasto de hogares constituye una forma rápida para conocer el consumo con menos intromisión en los hogares y se considera que constituye una herramienta subutilizada pero con un gran potencial para evaluar el consumo de alimentos y bebidas sobre todo en los países de bajos y medianos ingresos (31).



Metodología

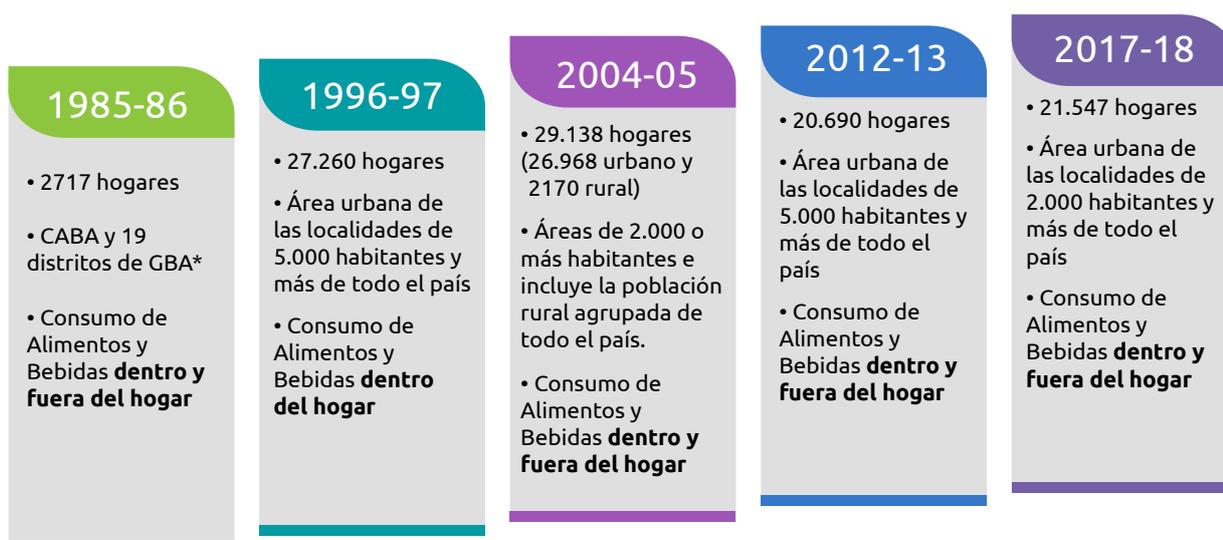
En este documento se presentarán los resultados obtenidos de la Encuesta de Gastos e Ingresos de los Hogares 1985-1986, realizada en la Ciudad de Buenos Aires y diecinueve partidos del Gran Buenos Aires; y de los cuatro períodos de la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares (ENGHo) 1996-97, 2004-05, 2012-13, 2017-18, que permiten explicar los cambios más importantes en la alimentación de los argentinos en las últimas tres décadas.

La **Ilustración 2** resume las características de la muestra y los datos recopilados en cada edición. Es importante destacar que en las ediciones 1996-97 y 2012-13 se incluyeron en la muestra localidades de a partir de 5000 habitantes y en 2004-05 y 2017-18 de 2000 habitantes. Asimismo, la ENGHo 2004-05 incluyó población rural agrupada. A los fines de este análisis y para permitir la comparación con los otros periodos, sólo se incluyeron los hogares urbanos de la muestra 2004-05, porque el análisis previo demuestra diferencias en el consumo aparente de alimentos y bebidas entre hogares urbanos y rurales de Argentina, y además

existen diferencias según el nivel de ingresos en ambos entornos (38). Por otro lado, dado que la ENGHo 1996-97 no incluye el consumo de alimentos y bebidas fuera del hogar (en bares o restaurantes), aspecto que debe tenerse en cuenta en la interpretación de los resultados.

Si bien las bases de datos puestas a disposición por el INDEC han pasado por un proceso de consistencia en el Instituto, en algunos períodos se encontraron algunos datos extremos en las cantidades compradas por algunos de los hogares. Entonces, en primer lugar se realizó el proceso de revisión y consistencia de la base de datos de cada período, identificando valores extremos y no plausibles en las cantidades adquiridas por los hogares. Aquellos valores que no fuesen plausibles se cotejaron con el monto gastado y en los casos que se detectó inconsistencia se corrigió el dato, modificando en todas las ocasiones los decimales de la cantidad adquirida, para que el costo por kg, litro o unidad se ubique en el rango de los precios pagados para ese alimento por el resto de los hogares en ese período.

Ilustración 2 Características de la muestra y datos en cada encuesta



Nota: *Almirante Brown, Avellaneda, Berazategui, Esteban Echeverría, Florencio Varela, Gral. San Martín, Gral. Sarmiento, La Matanza, Lanús, Lomas de Zamora, Merlo, Moreno, Morón, Quilmes, San Fernando, San Isidro, Tigre, Tres de Febrero y Vicente López.

En la **Ilustración 3** se esquematiza la metodología de trabajo de los datos recabados por la encuesta. Las variables consideradas fueron la cantidad de alimentos y bebidas adquiridas por hogar (por semana), los quintiles de ingresos del hogar per cápita a nivel país y la región donde se localiza el hogar. Los indicadores creados son consumo aparente de alimentos y bebidas por día, por adulto equivalente (gramos de peso neto) y disponibilidad aparente de energía y nutrientes por día, por adulto equivalente.

Los alimentos y bebidas registrados en el cuestionario por cada hogar se transformaron de peso bruto a gramos de peso neto mediante el factor de corrección obtenido para cada alimento del software SARA (39) y de la tabla recopilada por la Escuela de Nutrición de la UBA (40). En caso de alimentos y bebidas registrados como unidades y alimentos y bebidas consumidos fuera del hogar, se tomó la tabla de pesos y medidas de referencia del software SARA (39) y la tabla compilada de Escuela de Nutrición (40). Para los alimentos listos para consumir, comprados y consumidos dentro o fuera del hogar, registrados en unidades, se consideró el peso de la porción lista para consumo de sándwiches, tartas, empanadas, pizza, entre otros.

Luego de la transformación de todos los alimentos y bebidas a gramos o mililitros de peso neto por día, las cantidades totales fueron divididas por el total de adultos equivalentes en el hogar.

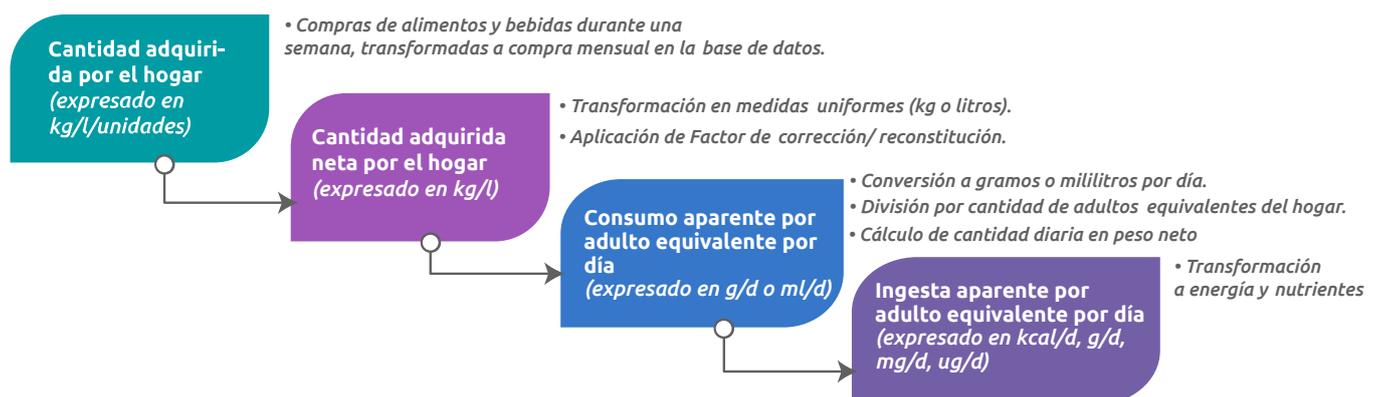
La energía y nutrientes fueron calculados a partir de la asignación de contenido de energía, macronutrientes (carbohidratos, proteínas, grasas, azúcares totales y agregados, grasas saturadas, monoinsaturadas, poliinsaturadas y trans, ácidos grasos n3 y n6, colesterol, fibra alimentaria, alcohol), vitaminas (vitaminas A, E, D, C, tiamina, riboflavina, niacina, vitamina B6, ácido fólico y vitamina B12) y minerales (calcio, hierro, zinc, magnesio, fósforo, sodio) por 100g o ml a cada ítem de

la base datos, tomando los valores de la base de datos de composición de alimentos del CESNI (Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil), que incluye más de 1500 alimentos y preparaciones. La base de datos de CESNI está elaborada con datos de composición de alimentos disponibles de Argentina (información del rotulado nutricional de alimentos envasados, la Tabla de composición de alimentos Argenfoods (41), la base de datos del software SARA (39), y algunos datos de composición de alimentos obtenidos en el laboratorio del CESNI). La información del contenido de nutrientes de las fuentes nacionales se complementa con datos de la Tabla del USDA (siglas en inglés del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos) (42) y otras fuentes internacionales (43). La base de datos de composición de alimentos tiene en cuenta las variaciones de la composición de alimentos que se han dado en los últimos años, como el aumento en el contenido de hierro, ácido fólico, tiamina y riboflavina en la harina de trigo y sus derivados luego de la ley 25.630 de enriquecimiento de la harina de trigo en el año 2003, y la reducción del contenido de nutrientes por políticas de reducción o cambios en la formulación de productos. Se tuvo en cuenta la reducción de grasas trans a partir del año 2003, en principio de manera voluntaria por algunas industrias, reforzada en 2014 por la entrada en vigencia de los límites al contenido de grasas trans establecidos en el Artículo 155 tris del Código Alimentario Argentino. También se tuvieron en cuenta algunas reducciones en el contenido de sodio y azúcares agregados.

Dado que no posee información del contenido de ácidos grasos poliinsaturados omega 3 y omega 6 de todos los alimentos, en algunos casos el promedio de consumo de ambos puede no ser igual al total de ácidos grasos poliinsaturados.

El porcentaje de la energía aportada por los diferentes macronutrientes fue calculada multiplicando por el factor de Atwater y dividiendo sobre el total de energía.

Ilustración 3 Metodología de análisis de la Encuesta de Gastos de Hogares



Los alimentos y bebidas registrados fueron categorizados siguiendo la clasificación de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (10) (Tabla 2). También se categorizaron los alimentos de acuerdo al sistema NOVA, que agrupa los alimentos según la naturaleza, la finalidad y el grado de procesamiento (8). Comprende cuatro grupos: 1. Alimentos sin procesar o mínimamente procesados, 2. Ingredientes culinarios procesados, 3. Alimentos procesados y 4. Productos ultraprocesados.

Tabla 2 Categorización de alimentos y bebidas

Grupo general	Grupo	Subgrupo	Alimento
Agua	Agua	Agua y soda	Agua envasada
			Soda
Verduras y frutas	Verduras y frutas	Frutas	Frutas frescas
			Frutas desecadas
			Frutas en conserva
		Verduras	Verduras frescas
			Verduras en conserva
			Tomate en conserva
			Verduras congeladas
			Ensaladas
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	Legumbres	Legumbres en conserva
			Legumbres secas
			Milanesas de soja
		Cereales	Arroz
			Avena
			Otros cereales
		Harinas	Harina de trigo
			Harina de otros cereales
			Féculas
			Premezcla de harinas
		Hortalizas feculentas	Papa
			Otras hortalizas feculentas
		Panés	Pan fresco
			Pan envasado
			Pan rallado
Pastas	Pastas simples		
	Pastas rellenas		
Masas y tapas	Masas		
	Prepiza		
Leche, yogur y queso	Leche, yogur y queso	Leches	Leches descremadas
			Leches enteras
			Leches saborizadas
		Yogures	Yogures
		Quesos	Quesos pasta blanda
			Quesos pasta semidura
			Quesos pasta dura
Queso untable			
	Ricota		
Carne y huevo	Carne y huevo	Carne vacuna	Carne vacuna
		Carne de ave	Pollo
		Otras carnes	Carne cerdo
			Otras carnes
		Pescados y mariscos	Pescado
			Pescado conserva o procesado
			Mariscos
		Vísceras	Vísceras
Preparaciones de carnes	Milanesas		
Huevo	Huevo		
Aceites, frutas secas y semillas	Aceites, frutas secas y semillas	Aceites	Aceite
		Frutas secas	Frutas secas
		Semillas	Semillas

Grupo general	Grupo	Subgrupo	Alimento
Alimentos de consumo opcional	Grasas	Grasas animales	Manteca
			Crema
			Grasas
		Grasas vegetales	Margarina
		Mayonesa	Mayonesa
	Carnes procesadas	Semielaborados de carne	Hamburguesa
			Prefritos
			Otras carnes procesadas
		Fiambres y embutidos	Fiambres
	Galletitas y amasados de pastelería	Galletitas	Tostadas
			Galletitas saladas
			Galletitas dulces
		Amasado de pastelería	Facturas
			Masas finas y secas
	Azúcares, Dulces, Postres, Golosinas	Azúcar	Azúcar
			Cacao
		Dulces	Dulce de leche
			Dulce compacto
			Dulces
		Postres	Helado
			Postres
			Postres de leche
		Golosinas	Alfajor
			Golosinas de chocolate
			Caramelo, chicle, chupetín
			Chocolate taza o cobertura
			Golosinas varias
	Cereales para desayuno, inflados y barras de cereal	Cereales desayuno e inflados	
		Barras de cereal	
	Bebidas sin alcohol	Jugos	Jugos en polvo
			Jugos concentrados
			Jugos listos
		Gaseosas y aguas saborizadas	Gaseosas
			Agua saborizada
	Otras bebidas sin alcohol	Aperitivos sin alcohol	
		Otras bebidas	
	Bebidas con alcohol	Vino y cerveza	Vino
			Cerveza
		Otras bebidas con alcohol	Champagne y espumantes
			Aperitivos con alcohol
			Bebidas destiladas
	Varios	Productos de copetín	Copetín varios
			Aderezos y salsas
		Aderezos y salsas	Aderezos
			Salsas listas
			Caldos y sopas
	Caldos y sopas	Caldos	
Sopas concentradas			

Grupo general	Grupo	Subgrupo	Alimento
Comidas listas para consumir	Comidas listas para consumir	Comidas "rápidas"	Sándwich o Hamburguesa
			Empanadas
			Tartas
			Pizza
		Otras comidas listas	Comidas elaboradas
			Desayuno, merienda, refrigerio
Infusiones y condimentos	Infusiones	Infusiones	Yerba mate
			Café
			Mate cocido
			Te
			Otras infusiones
	Sal	Sal	Sal gruesa
			Sal fina
	Varios	Vinagre	Vinagre
		Condimentos y especias	Condimentos y especias
		Edulcorantes	Edulcorante
Otros		Varios (levadura)	

También se realizó el análisis por región, para calcular el cambio y establecer comparaciones se consideraron como base los datos de 1996-97, por ser la primera medición con representatividad nacional.

Todos los resultados fueron obtenidos considerando la ponderación muestral, mediante la aplicación del factor de expansión de cada hogar disponible en la base de datos de cada periodo. Se consideraron los hogares que registraron compra de alimentos y bebidas durante la semana de recolección de la información.

A continuación se presentan los resultados en el siguiente orden:

1. *Caracterización sociodemográfica*
2. *Consumo aparente de alimentos y bebidas en la Argentina (por periodo, por nivel de ingresos del hogar y por regiones), desglosado por grupo y subgrupo de alimentos.*
3. *Comparación con las recomendaciones de las guías alimentarias. (por periodo, por nivel de ingreso y por región)*
4. *Ingesta aparente de energía y nutrientes (por periodo, por grupo de alimentos, por nivel de ingreso y por región)*
5. *Ingesta aparente de energía y nutrientes según grado de procesamiento.*

Resultados

Caracterización sociodemográfica

En la **Tabla 3** se puede observar la cantidad de hogares encuestados en cada período, y el número de hogares e individuos de la muestra al considerar los factores de expansión. También se incluye a la cantidad de hogares de cada región incluidos en la muestra, y la proporción que representan en la muestra ponderada.

Tabla 3 Tamaño de la muestra y distribución por región

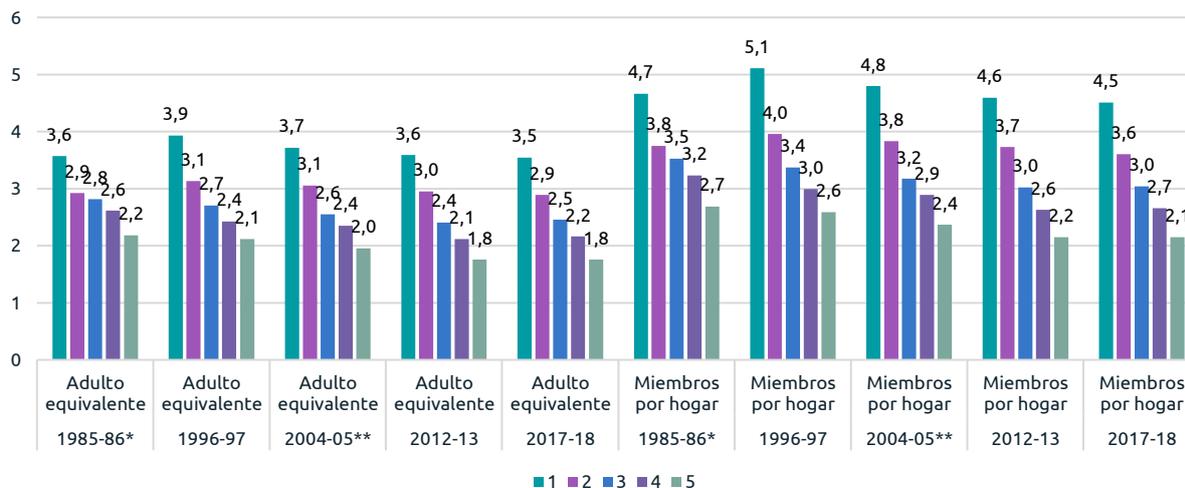
	1985-86*	1996-97	2004-05**	2012-13	2017-18
Hogares	2717	27.260	29.138	20.960	21.547
Hogares (ponderado)	12.009.385	8.157.269	10.472.087	11.197.500	2.642.525
Individuos	9761	103.858	96.064	71.483	68.725
Individuos (ponderado)	42.875.739	29.397.441	35.409.909	36.138.213	0.370.737
Hogares por Región (no ponderado)					
<i>Metropolitana</i>	2717	4907	6721	1957	3911
<i>Pampeana</i>		7743	7182	3950	5311
<i>Noroeste</i>		4852	4956	5553	4757
<i>Noreste</i>		3337	2390	3940	2714
<i>Cuyo</i>		3065	2503	2350	2033
<i>Patagónica</i>		3356	3216	3210	2821
Proporción de Hogares por Región % (ponderado)					
<i>Metropolitana</i>	100	42,0	35,9	38,2	37,9
<i>Pampeana</i>		34,0	36,8	34,2	33,5
<i>Noroeste</i>		8,0	9,5	9,0	9,2
<i>Noreste</i>		6,1	7,0	7,3	7,4
<i>Cuyo</i>		5,7	6,0	6,0	6,2
<i>Patagónica</i>		4,2	4,8	5,3	5,8

Nota: *CABA y 19 distritos de GBA, ** sólo hogares urbanos.

Como puede observarse en la **Figura 1** a nivel país, entre 1996 y 2018 el número promedio de individuos por hogar pasó de $3,6 \pm 2,0$ (Min 1, Max 24) a $3,2 \pm 1,8$ (Min 1, Max 24). Expresando el número de integrantes del hogar en adultos equivalentes se observa una tendencia similar (**Figura 1**), $2,8 \pm 1,4$, $2,9 \pm 1,6$, $2,7 \pm 1,5$, $2,6 \pm 1,5$, $2,6 \pm 1,4$ en cada uno de los períodos respectivamente, considerando que el primero no corresponde a todo el país, sino al área metropolitana.

Existe una relación negativa entre la cantidad de miembros promedio por hogar y el quintil de ingreso per cápita en todos los períodos evaluados. Puede observarse en la **Figura 1** que el número de integrantes promedio de los hogares del primer quintil duplica al del quinto.

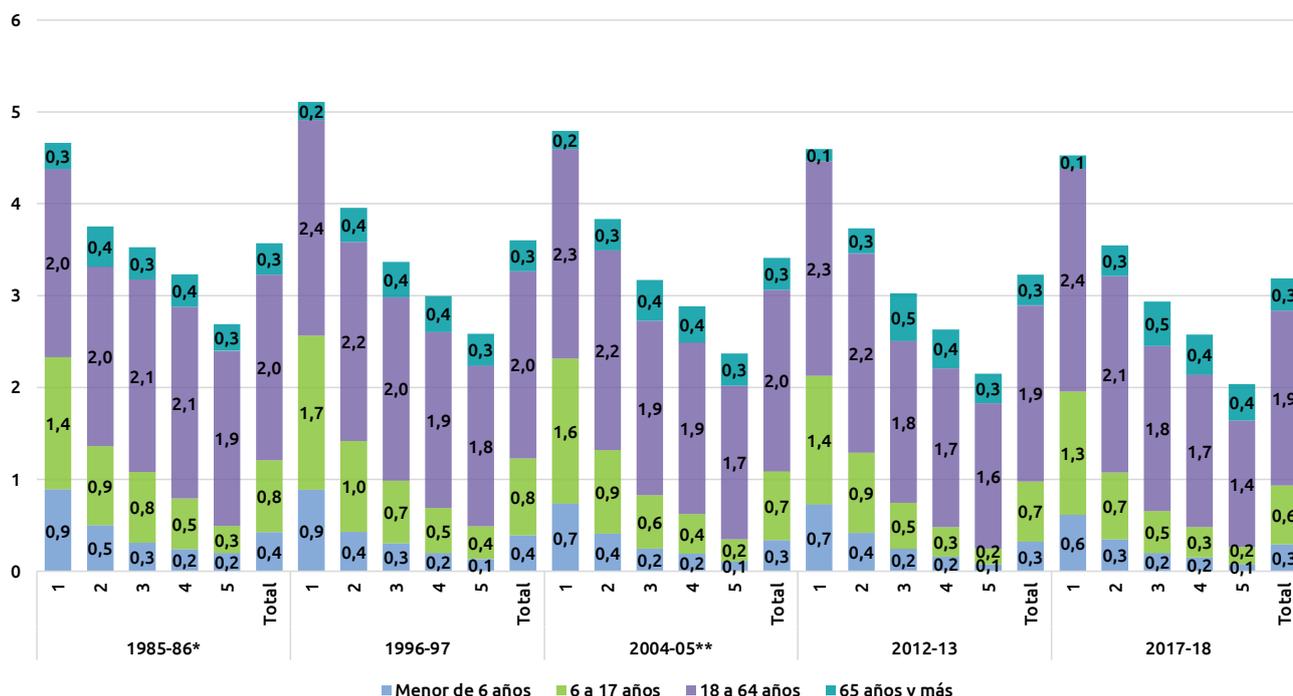
Figura 1 Cantidad promedio de integrantes del hogar según quintil de ingresos per cápita, por período



Nota: *CABA y 19 distritos de GBA, ** sólo hogares urbanos.

Al analizar la distribución de las edades de los integrantes del hogar se observa que en los hogares del primer quintil cerca de la mitad de los integrantes son niños o adolescentes, mientras que en el último quintil menos de 1 de cada 5 integrantes son menores de 18 años (Figura 2).

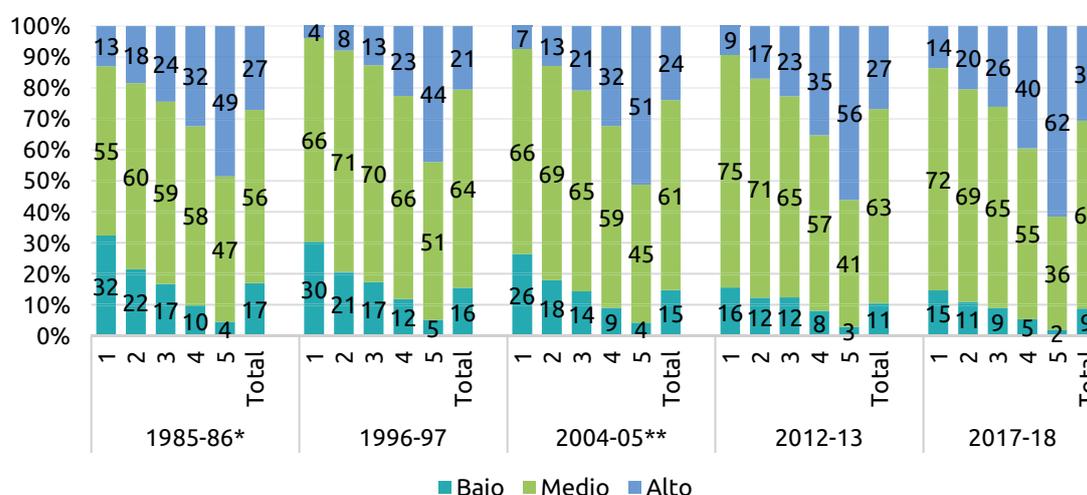
Figura 2 Composición etaria de los hogares, por quintil de ingresos y total, por período



Nota: *CABA y 19 distritos de GBA, ** sólo hogares urbanos.

Al categorizar los años de educación en formal en niveles, considerando como nivel educativo bajo a menos de 7 años de escolaridad, medio entre 7 y 12 años, y alto mayor a 12 años, se observa en primer lugar cómo aumenta el nivel educativo a medida que crecen los ingresos del hogar y en segundo lugar se pueden apreciar las diferencias entre el nivel educativo medio y alto del área metropolitana en 1985-86 y el resto del país. A nivel país en 1996-97 un tercio de los mayores de 18 años del primer quintil presentaban bajo nivel educativo (menos de 7 años de escolaridad) cifra que desciende paulatinamente hasta 15% en 2017-18 (Figura 3).

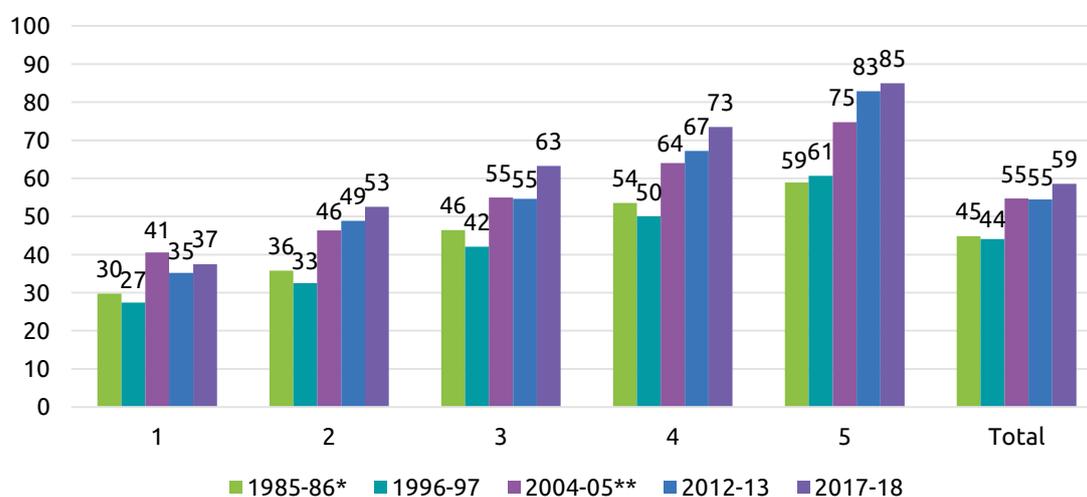
Figura 3 Distribución del nivel educativo de los mayores de 18 años, por quintil de ingresos y total, por período (%)



Nota: *CABA y 19 distritos de GBA, ** sólo hogares urbanos.

A nivel nacional en 1996-97 el 44,1% de las mujeres de 18 a 60 años trabajaba, en 2004-05 el 54,7%, en 2012-13 el 54,5% y en 2017-18 el 58,6%. La proporción de mujeres que trabaja aumenta considerablemente al aumentar los ingresos del hogar (Figura 4), siendo más del doble en el último quintil en relación al primero.

Figura 4 Proporción de mujeres de 18 a 60 años ocupadas por quintil de ingresos, por período (%)



Nota: *CABA y 19 distritos de GBA, ** sólo hogares urbanos.

Consumo aparente de alimentos y bebidas en la Argentina

A continuación se describen los resultados por grupos de alimentos. El consumo se expresa en gramos o mililitros promedio de alimentos y bebidas por adulto equivalente por día, en peso neto. Las leches en polvo, jugos en polvo, jugos concentrados e infusiones se presentan en valores reconstituidos.

En el apartado de Anexos se incluyen las **Tablas 70 a 77** con los resultados del análisis desglosando por alimentos, total, por quintil de ingreso y por región, para cada periodo analizado.

Los resultados comparativos, totales y por nivel de ingresos, se realizaron considerando las encuestas de alcance nacional (1996/97, 2004/05, 2012/13 y 2017/18), en 2004/05 se incluyeron sólo los hogares urbanos. Los datos de la Encuesta de Gastos e Ingresos de los Hogares 1985-1986, realizada en la Ciudad de Buenos Aires y diecinueve partidos del Gran Buenos Aires, se incorporaron en la comparativa regional. En todos los años, los cálculos se realizaron considerando los hogares que registraron consumos, y los análisis se realizaron aplicando la ponderación muestral (**Tabla 4**).

Tabla 4 Hogares con consumo de alimentos y bebidas

	1985-86*	1996-97	2004-05**	2012-13	2017-18
No ponderado					
Metropolitana	2703	4860	6671	1940	3883
Pampeana		7719	7090	3894	5225
Noroeste		4833	4920	5535	4741
Noreste		3325	2356	3912	2664
Cuyo		3053	2484	2335	2027
Patagónica		3316	3126	3077	2714
TOTAL	2703	27.106	26.647	20.693	21.254
Ponderado					
Metropolitana	11.953.014	3.390.508	3.729.154	4.249.590	4.761.916
Pampeana		2.764.849	3.816.198	3.790.638	4.167.014
Noroeste		647.546	986.248	1.009.647	1.162.327
Noreste		493.390	724.215	806.835	909.509
Cuyo		464.182	628.377	663.183	778.987
Patagónica		342.082	489.572	571.545	716.233
TOTAL	11.953.014	8.102.557	10.373.764	11.091.438	12.495.986

Nota: *CABA y 19 distritos de GBA, ** sólo hogares urbanos.



Verduras y Frutas

Figura 5 Consumo aparente de verduras y frutas según período (g/Ad Eq/d)

El consumo total de verduras y frutas se ubica por debajo de los 400g recomendados.

Las frutas han descendido 45% (-70g) y las verduras 10% (-17g).

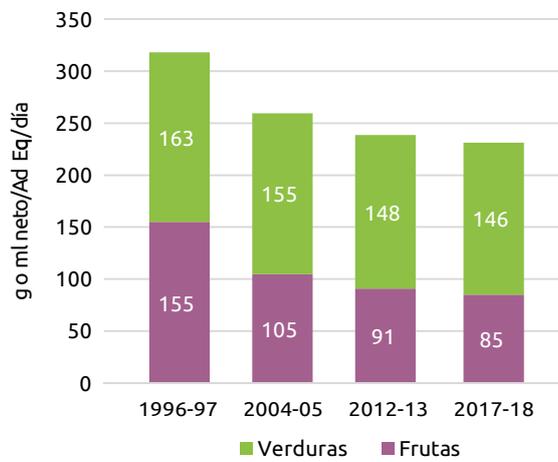
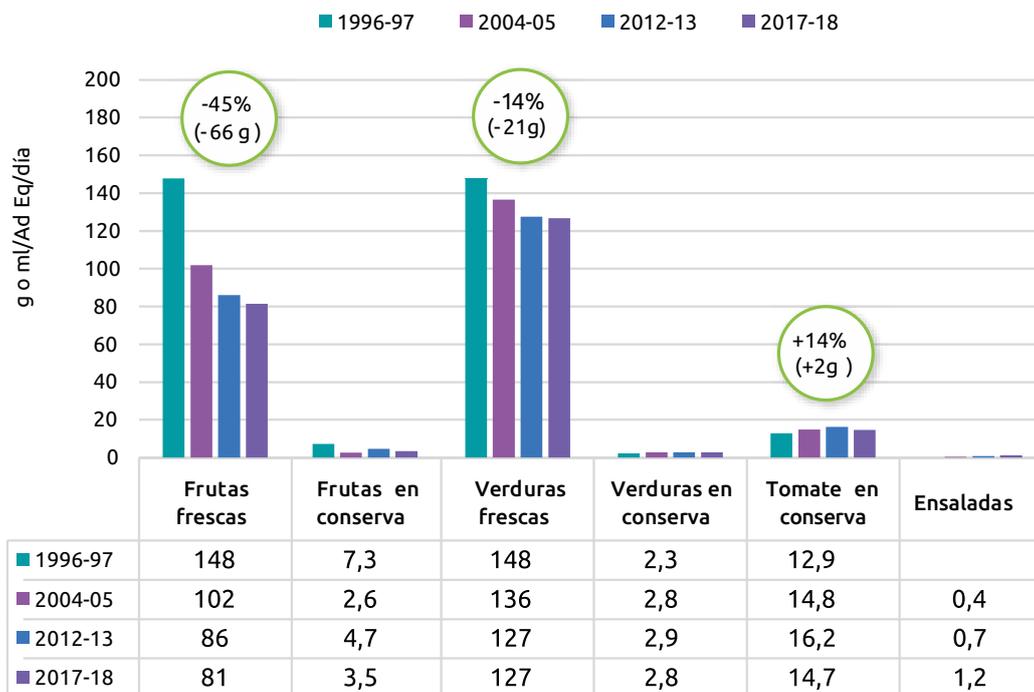


Figura 6 Cambio en el consumo de verduras y frutas entre 1996-97 y 2017-18



Nota: En 1996-97 no se registraron frutas desecadas, verduras congeladas y ensaladas.

Ilustración 4 Alimentos más consumidos en el grupo de verduras y frutas en 2017-18

SURTIDOS DE VERDURAS, TUBÉRCULOS Y LEGUMBRES FRESCAS O CONGELADAS



SURTIDOS DE FRUTAS FRESCAS O CONGELADAS





Diferencias en el consumo aparente según nivel de ingresos

Figura 7 Consumo promedio de verduras y frutas por quintil de ingreso, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d)

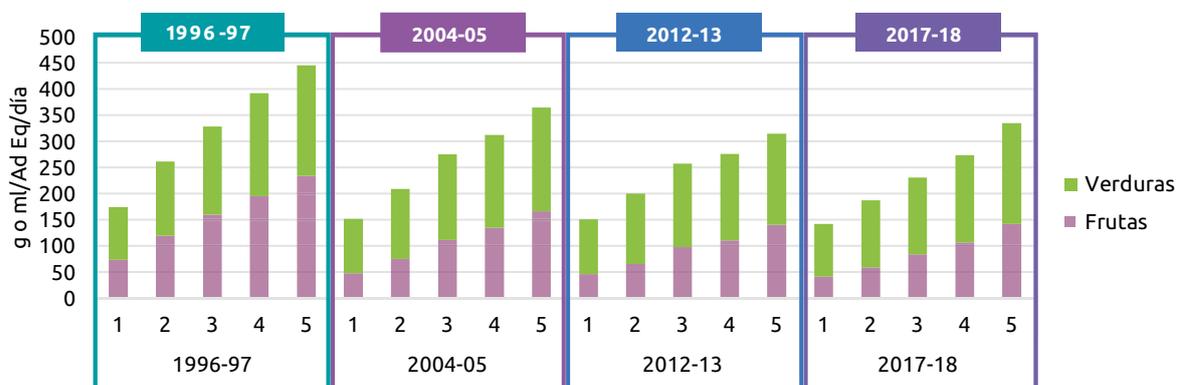
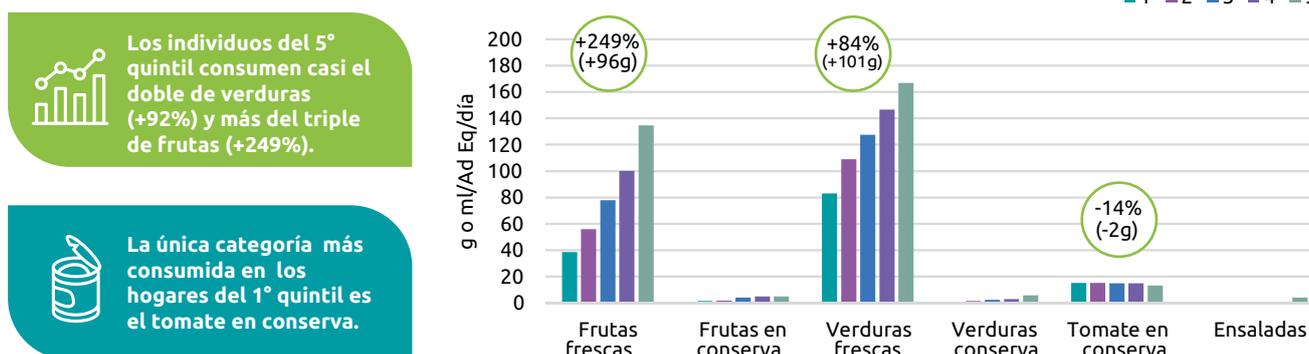


Tabla 5 Consumo promedio de verduras y frutas por quintil de ingreso, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d)

Quintil de ingresos	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Verduras																				
Verduras frescas	92	130	155	178	188	90	118	146	158	174	87	115	140	144	152	84	111	129	148	169
Verduras en conserva	0,2	0,7	1,1	2,9	6,6	1,0	1,5	2,1	3,5	6,3	1,1	1,7	2,7	4,9	4,1	0,8	1,7	2,4	3,0	6,0
Tomate en conserva	8	11	13	16	17	13	14	16	16	16	16	18	17	15	15	15	15	15	14	13
Verduras congeladas						0,0	0,1	0,2	0,3	1,3	0,0	0,0	0,3	0,2	0,8	0,0	0,1	0,2	1,5	1,3
Ensaladas						0,0	0,1	0,2	0,6	1,2	0,1	0,4	0,7	0,9	1,6	0,2	0,3	0,5	1,1	4,1
TOTAL VERDURAS	100	142	169	197	212	104	134	164	178	199	105	135	160	166	174	101	128	147	167	193
Frutas																				
Frutas frescas	72	116	154	185	218	47	73	108	130	160	44	63	94	104	129	39	57	79	101	136
Frutas desecadas						0,0	0,1	0,1	0,2	0,4	0,0	0,1	0,1	0,9	0,2	0,0	0,0	0,2	0,2	0,5
Frutas en conserva	1,4	3,2	5,6	10,5	16,2	0,4	1,2	2,4	3,9	5,5	1,4	2,4	3,8	5,2	10,9	1,5	2,0	4,2	5,0	5,1
TOTAL FRUTAS	73	120	159	195	234	48	75	111	134	166	45	65	97	110	140	41	59	83	106	142

Figura 8 Consumo de verduras y frutas por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18



Los individuos del 5° quintil consumen casi el doble de verduras (+92%) y más del triple de frutas (+249%).



La única categoría más consumida en los hogares del 1° quintil es el tomate en conserva.

Diferencias entre el quintil más alto y más bajo de ingresos de hogar tomando como base el 1° quintil.



Diferencias en el consumo aparente por región

Figura 9 Consumo promedio de verduras y frutas por región, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d)

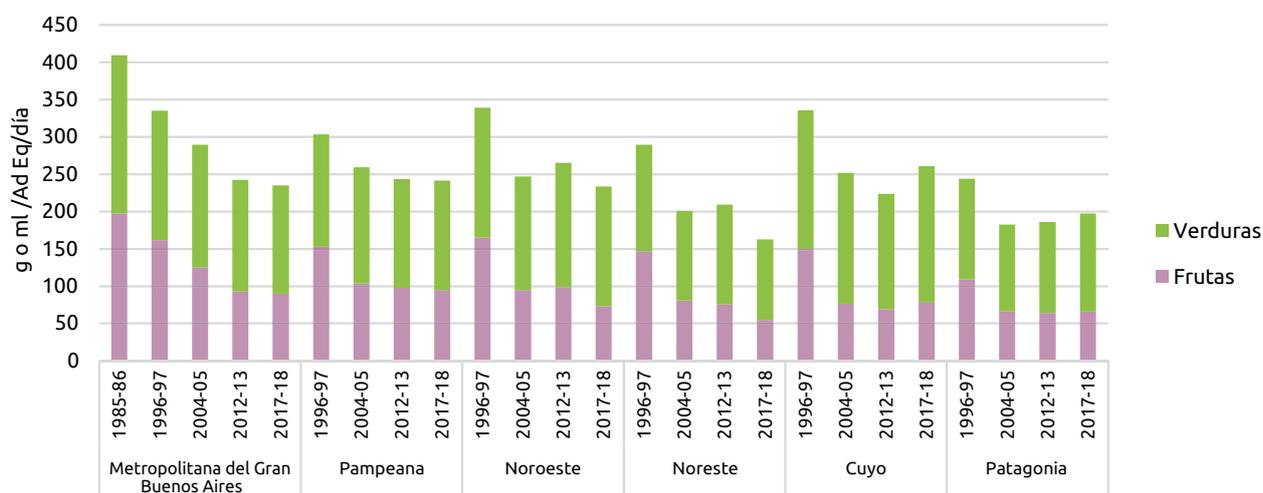
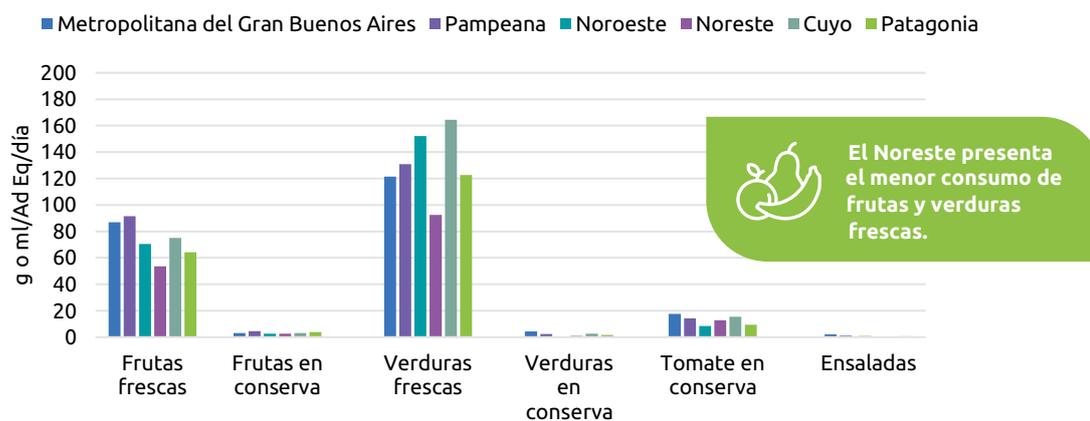


Tabla 6 Consumo promedio de verduras y frutas por región, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d)

	Metropolitana del Gran Buenos Aires					Pampeana				Noroeste				Noreste			Cuyo				Patagonia				
	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Verduras																									
Verduras frescas	186	156	141	124	122	136	138	127	131	169	146	155	152	132	109	118	93	177	164	144	164	121	106	106	123
Verduras en conserva	0,7	3,2	5,8	4,4	4,2	2,1	1,8	2,8	2,5	0,4	0,4	0,5	0,3	1,4	0,3	0,4	0,8	0,9	0,7	1,2	2,6	2,8	1,4	2,2	1,8
Tomate en conserva	25	16	17	21	17	13	16	15	14	6	7	9	8	10	12	16	13	9	13	10	15	11	12	11	9
Verduras congeladas	0,7		0,8	0,5	1,3		0,2	0,1	0,1		0,0	0,0	0,2		0,0	0,1	0,1		0,0	0,1	0,2		0,2	0,6	1,0
Ensaladas	0,3		0,6	0,9	2,0		0,5	0,8	1,1		0,1	0,3	0,2		0,2	0,7	0,4		0,2	0,5	0,5		0,3	0,3	0,7
TOTAL VERDURAS	212	175	166	151	147	151	157	146	149	175	153	165	161	143	122	135	107	186	178	156	183	136	120	120	136
Frutas																									
Frutas frescas	188	155	123	88	87	145	103	92	91	161	97	96	70	143	80	73	54	146	79	67	75	104	66	62	64
Frutas desecadas	1,2		0,2	0,1	0,3		0,2	0,5	0,2		0,0	0,0	0,0		0,1	0,1	0,0		0,1	0,0	0,2		0,1	0,2	0,1
Frutas en conserva	7,9	7,9	3,0	5,2	3,1	8,4	3,3	5,5	4,6	5,5	1,3	2,8	2,6	4,1	1,6	2,9	2,5	4,4	1,2	2,3	3,1	6,6	3,5	4,5	3,7
TOTAL FRUTAS	197	163	126	94	90	153	107	98	96	166	98	99	73	147	81	76	56	150	80	69	78	110	70	67	68

Figura 10 Consumo de verduras y frutas por región, y diferencias entre regiones en 2017/18

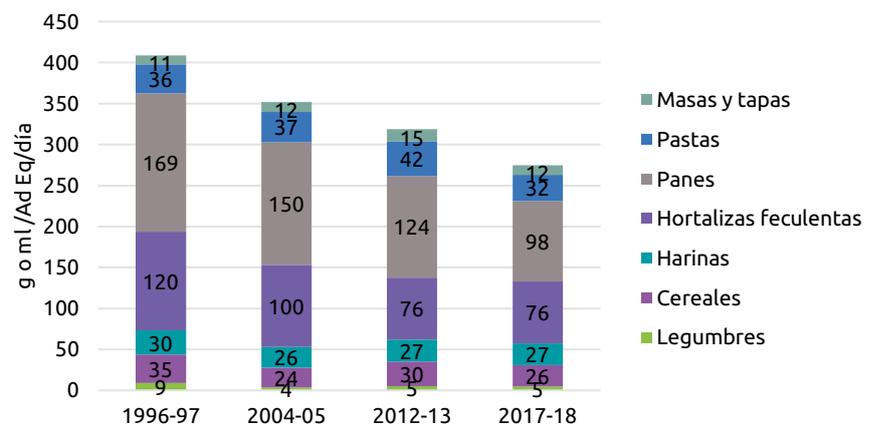


Legumbres, cereales, pan, papa y pastas

Figura 11 Consumo aparente de legumbres, cereales, pan, papa y pastas según período (en peso neto, g/Ad Eq/d)

El consumo de legumbres, cereales, pan, papa y pastas desciende en cada período.

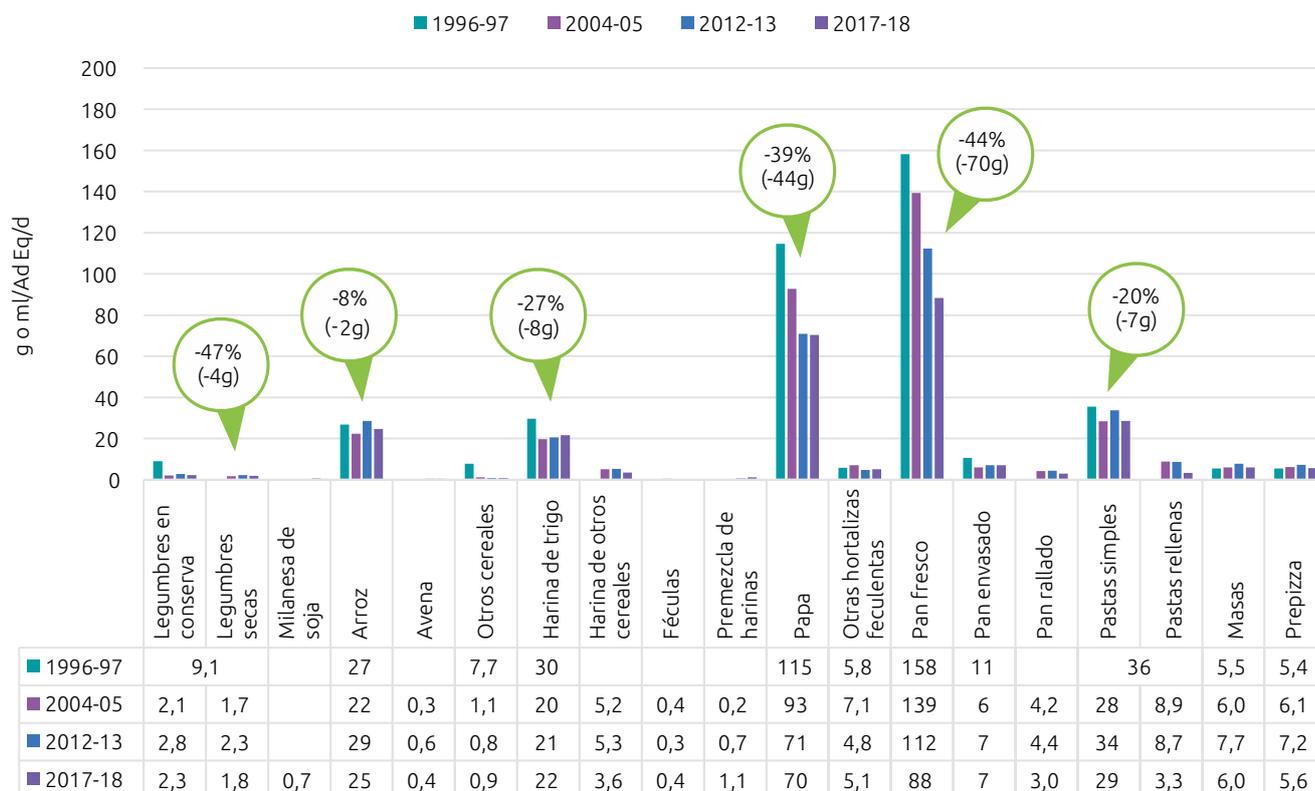
Las legumbres descendieron 47%, las hortalizas feculentas 37% y los panes 42%.



En 1996-97 el registro no incluyó algunas categorías de alimentos o se las registró agrupadas, por lo que es importante considerar:

- Legumbres, se registraron juntas las secas y en conserva.
- Otros cereales, incluye féculas, harina de maíz, sémola y semolin, otras harinas, avena, cereales inflados, mezcla de cereales y fibras o frutas, cereales en grano.
- Pastas y fideos frescos, incluye canelones sin salsa, fideos frescos, ñoquis frescos, capelletis frescos, raviolos frescos, otras pastas frescas rellenas sin salsa, alimentos semipreparados en base a pastas, alimentos semipreparados congelados en base a pastas
- Fideos secos, incluyen fideos secos, pastas deshidratadas rellenas, pastas deshidratadas sin relleno.

Figura 12 Cambio en el consumo de legumbres, cereales, pan, papa y pastas entre 1996-97 y 2017-18



Nota: En 1996-97 no es posible desagregar la categoría "otros cereales", se incluyen cereales en todas sus formas (grano, inflado, preparado), y no se registraron legumbres en conserva, milanesas de soja, féculas, premezcla de harinas, pan rallado y pastas rellenas.

Ilustración 5 Alimentos más consumidos en el grupo de legumbres, cereales, pan, papa y pastas en 2017-18





Diferencias en el consumo aparente según nivel de ingresos

Figura 13 Consumo promedio de legumbres, cereales, pan, papa y pastas por quintil de ingreso, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d)

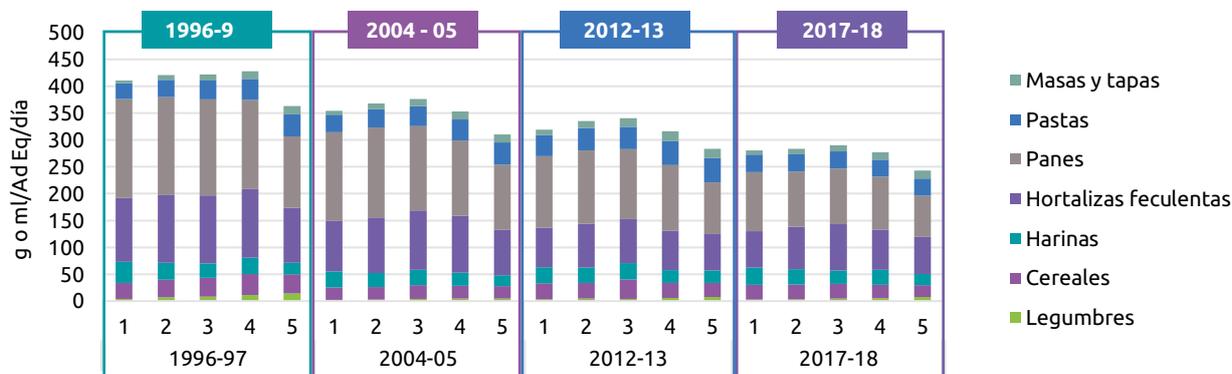
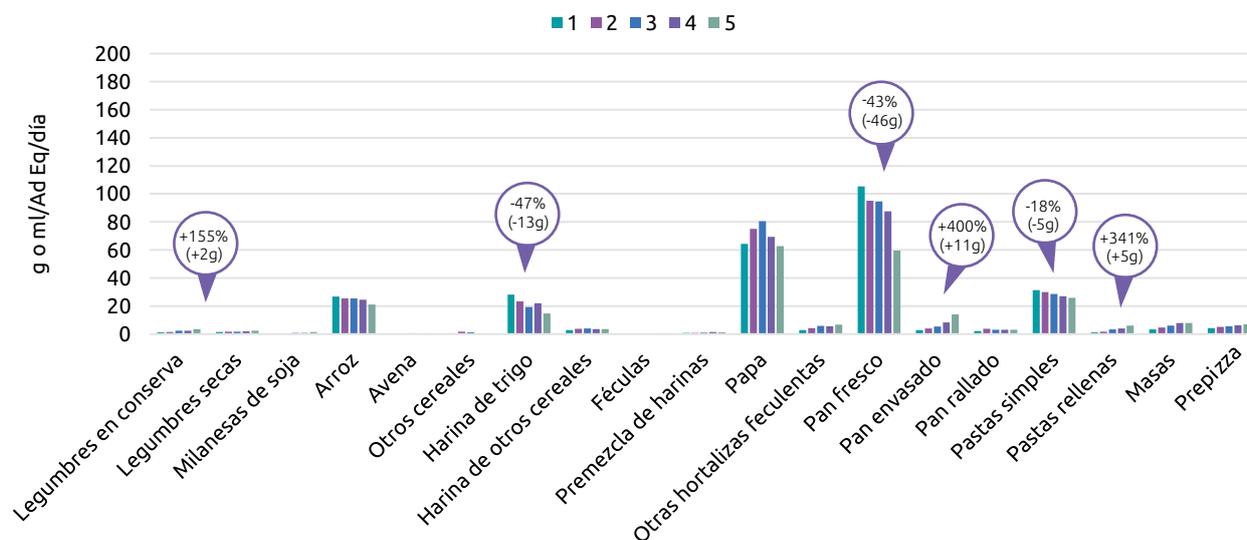


Tabla 7 Consumo promedio de legumbres, cereales, pan, papa y pastas por quintil de ingreso, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d)

Quintil de ingresos	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Legumbres																				
Legumbres en conserva	4,3	7,0	8,2	11,5	14,4	0,9	1,6	2,2	2,7	3,0	1,3	2,5	2,5	3,9	4,1	1,4	1,6	2,4	2,5	3,5
Legumbres secas						1,2	1,6	1,6	2,1	1,9	2,2	2,4	1,7	1,8	3,4	1,4	1,7	1,7	1,9	2,5
Milanesas de soja																0,2	0,2	0,8	0,8	1,5
TOTAL LEGUMBRES	4	7	8	12	14	2	3	4	5	5	3	5	4	6	7	3	3	5	5	8
Cereales																				
Arroz	23	26	27	30	28	22	22	24	22	22	29	28	35	26	25	27	25	25	24	21
Avena						0,1	0,2	0,4	0,4	0,5	0,2	0,2	0,3	1,5	0,6	0,2	0,3	0,5	0,3	0,7
Otros cereales	6,3	7,3	7,6	8,9	8,2	1,2	1,0	1,2	1,6	0,7	0,9	0,7	0,7	0,5	1,1	0,5	1,7	1,4	0,2	0,4
TOTAL CEREALES	30	33	35	39	36	24	23	26	24	23	30	29	36	28	26	27	27	27	25	22
Harinas																				
Harina de trigo	39	31	27	30	21	25	20	21	18	15	25	23	20	18	18	28	23	19	22	15
Harina de otros cereales						4,8	5,5	6,2	5,2	4,1	4,4	4,7	9,0	4,6	4,0	2,9	3,7	4,0	3,5	3,6
Féculas						0,2	0,3	0,4	0,4	0,6	0,1	0,3	0,4	0,3	0,3	0,2	0,4	0,2	0,4	0,7
Premezcla de harinas						0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,2	0,5	1,0	1,0	0,6	0,8	0,8	1,0	1,6	1,2
TOTAL HARINAS	39	31	27	30	21	30	26	28	24	20	30	28	30	23	23	32	28	25	28	20
Hortalizas feculentas																				
Papa	115	121	120	121	95	89	97	103	98	77	70	78	76	68	62	64	75	81	69	63
Otras hortalizas feculentas	3,4	5,2	6,7	6,8	7,2	4,8	6,3	7,5	8,3	8,6	3,5	3,8	5,8	5,1	5,9	3,0	4,2	5,9	5,7	6,8
TOTAL HORTALIZAS FECULENTAS	119	126	127	128	102	93	104	111	106	85	74	82	82	73	68	67	79	86	75	69
Panes																				
Pan fresco	180	176	170	153	112	161	160	148	128	102	128	128	119	109	78	105	95	95	87	60
Pan envasado	3,7	6,3	8,8	13,2	21,2	1,2	3,1	4,6	7,0	13,8	2,1	4,6	6,7	8,7	13	2,8	4,1	5,5	8,3	14,1
Pan rallado						3,0	4,4	4,5	4,6	4,5	3,5	4,1	5,0	4,5	4,8	2,2	3,7	3,1	3,1	3,0
TOTAL PANES	184	182	179	166	133	165	167	157	140	121	134	137	130	122	96	110	103	103	99	77
Pastas																				
Pastas simples	30	32	35	39	41	30	28	30	28	26	36	35	35	33	31	31	30	29	27	26
Pastas rellenas						3	6	8	11	16	3	7	7	12	14	1	2	3	4	6
TOTAL PASTAS	30	32	35	39	41	33	34	38	39	41	39	42	41	45	45	33	32	32	31	32
Masas y tapas																				
Masas	1,9	4,1	5,3	7,5	8,6	2,2	4,4	6,3	7,8	8,8	4,2	6,4	8,9	8,9	10,1	3,4	4,8	6,0	7,9	7,9
Prepizza	3,0	5,0	5,5	6,5	7,1	4,6	6,3	6,4	6,8	6,1	5,7	6,2	7,3	9,6	7,4	4,2	5,1	5,6	6,3	6,9
TOTAL MASAS Y TAPAS	5	9	11	14	16	7	11	13	15	15	10	13	16	19	17	8	10	12	14	15

Nota: *En 1996-97 no es posible desagregar la categoría "otros cereales", se incluyen cereales en todas sus formas (grano, inflado, preparado), y no se registraron legumbres en conserva, milanesas de soja, féculas, premezcla de harinas, pan rallado y pastas rellenas.

Figura 14 Consumo de legumbres, cereales, pan, papa y pastas por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18



Diferencias entre el quintil más alto y más bajo de ingresos de hogar tomando como base el 1° quintil



Los hogares de menores ingresos consumen más arroz, harina de trigo, pan fresco y pastas simples que los hogares de mayores ingresos



La papa es más consumida en los hogares de ingresos medios.



Diferencias en el consumo aparente por región

Figura 15 Consumo promedio de legumbres, cereales, pan, papa y pastas por región, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d)

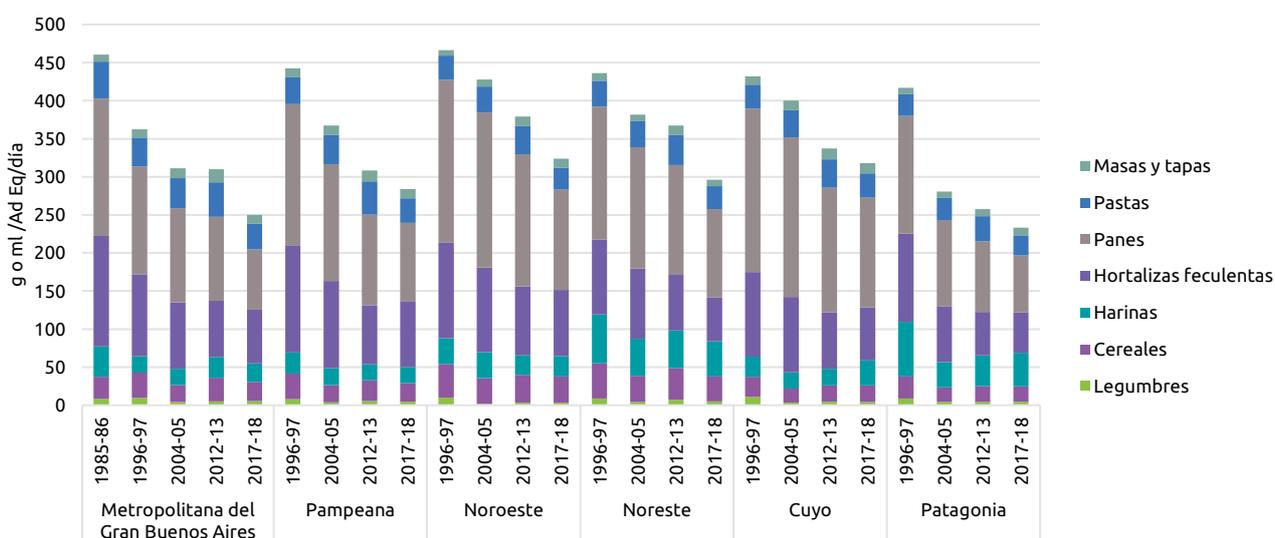


Figura 16 Consumo de legumbres, cereales, pan, papa y pastas por región, y diferencias entre regiones en 2017/18

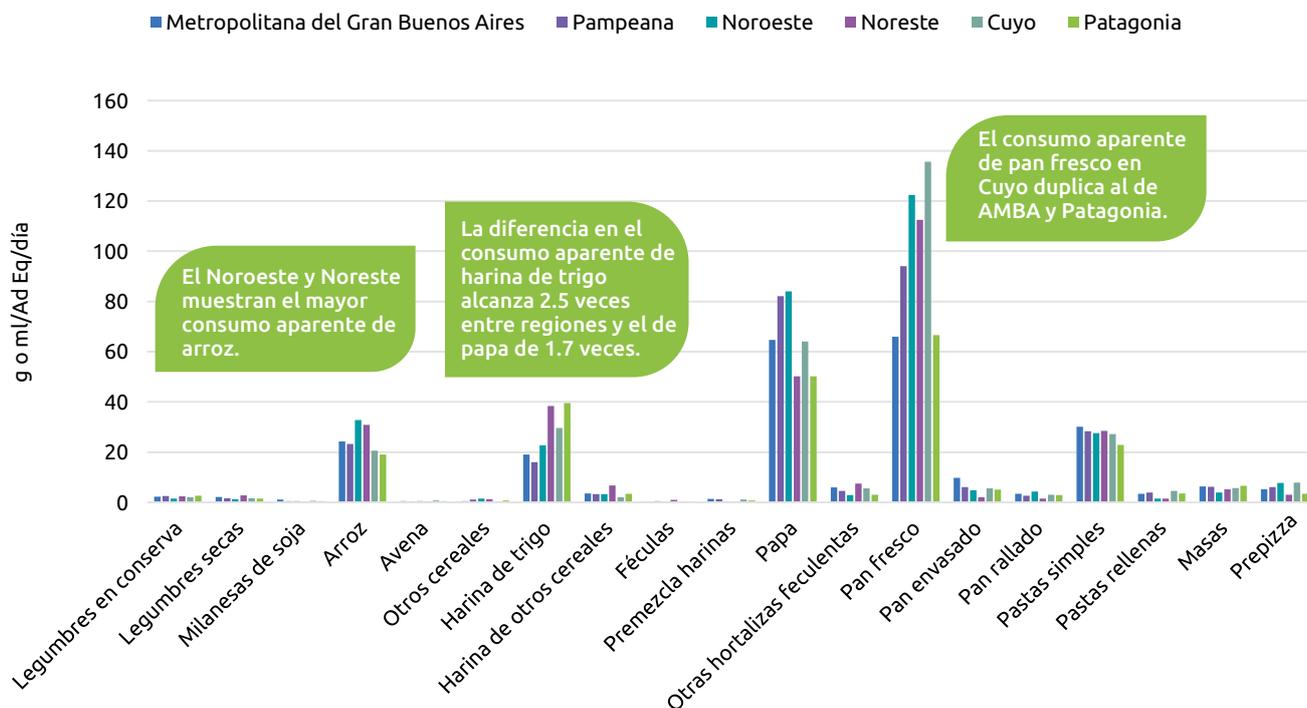


Tabla 8 Consumo promedio de legumbres, cereales, pan, papa y pastas por región, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d)

	Metropolitana del Gran Buenos Aires			Pampeana			Noroeste			Noreste			Cuyo			Patagonia									
	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18								
Legumbres																									
Legumbres en conserva	5,6	2,2	2,9	2,3	2,5	10,3	1,1	1,4	1,5	1,5	3,2	2,4	2,0	1,9	2,4	2,0	3,3	2,6							
Legumbres secas	2,9	2,0	2,3	2,1	1,6	8,0	1,2	1,9	1,3	2,7	3,9	2,7	1,6	1,7	2,1	1,6	1,5	1,7							
Milanesas de soja				1,2	0,5				0,4			0,1				0,6			0,5						
TOTAL LEGUMBRES	8	10	4	5	6	8	4	5	10	2	3	3	3	4	5	4	9	5	4	5					
Cereales																									
Aroz	28	26	21	30	24	27	22	26	23	31	33	38	31	41	31	20	17	21	21	20	18	20	19		
Avena	0,4	0,3	0,3	0,4	0,3	0,4	0,4	0,9	0,3	0,6	0,5	0,1	0,4	0,4	0,1	0,4	0,3	0,4	0,7		0,4	0,4	0,5		
Otros cereales	0,6	7,1	0,6	1,0	0,5	7,0	0,6	0,3	1,1	13,0	4,8	2,0	1,5	8,1	3,0	0,6	1,2	7,2	0,5	0,4	8,9	0,2	0,4	0,8	
TOTAL CEREALES	29	34	22	31	25	34	23	27	44	33	37	35	46	34	42	32	27	18	22	22	29	19	21	20	
Harinas																									
Harina de trigo	33	22	17	20	19	27	16	16	16	34	27	21	23	64	39	41	38	26	18	18	30	72	27	34	39
Harina de otros cereales	6,2	4,1	6,4	3,6	3,3	5,4	4,4	3,3	3,3	6,9	4,4	3,3	9,3	7,4	6,7	7,4	6,7	2,6	2,5	2,0	2,0	4,8	5,8	3,4	3,4
Féculas	0,7	0,3	0,2	0,3	0,5	0,6	0,3	0,5	0,2	0,1	0,2	0,1	0,2	0,6	0,9	1,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
Premezcla de harinas	0,0	0,3	0,9	1,4	1,3	0,2	0,6	1,3	0,1	0,2	0,4	0,1	0,2	0,0	0,0	0,2	0,2	0,2	0,7	1,1	0,4	0,4	0,7	0,8	0,8
TOTAL HARINAS	40	22	22	27	24	27	23	21	34	34	25	27	64	49	49	46	26	22	22	33	72	33	40	44	44
Hortalizas feculentas																									
Papa	132	101	80	70	65	136	108	73	82	122	106	88	84	96	80	61	50	101	88	68	64	113	69	54	50
Otras hortalizas feculentas	13,	6,5	6,9	4,0	5,9	5,8	6,5	4,6	4,5	3,5	5,8	3,5	2,9	2,9	12,5	12,1	7,5	10,3	10,8	6,2	5,6	2,9	4,1	2,9	3,0
TOTAL HORTALIZAS F.	145	107	87	74	71	141	114	77	87	126	111	91	87	99	92	73	58	111	99	74	70	116	73	57	53
Panes																									
Pan fresco	166	127	108	94	66	177	146	110	94	206	195	163	122	168	156	139	113	209	203	155	136	148	107	84	67
Pan envasado	10,7	14,9	10,3	9,9	9,7	8,3	4,2	5,7	6,1	7,3	3,4	5,4	4,7	6,0	2,0	2,8	2,0	6,0	3,2	4,6	5,5	6,5	3,7	5,9	5,1
Pan rallado	3,3	5,0	6,2	3,4	3,4	3,9	3,1	2,6	2,6	5,0	4,6	4,3	2,0	1,9	1,5	2,0	1,5	3,6	4,1	3,0	2,6	2,6	2,5	2,9	2,9
TOTAL PANES	180	142	124	110	79	185	154	119	103	213	204	173	131	174	160	144	116	215	210	164	144	155	113	93	75
Pastas																									
Pastas simples	34	28	36	30	30	29	33	28	28	32	31	33	28	32	36	28	28	31	28	31	27	21	26	23	23
Pastas rellenas	14,	38	11,5	9,4	3,4	35	9,3	10,8	4,0	32	3,1	4,6	1,5	34	2,8	3,7	1,5	31	7,8	6,5	4,6	29	8,0	7,0	3,5
TOTAL PASTAS	49	38	39	45	34	35	38	43	32	32	34	37	29	34	35	39	30	31	36	37	32	29	29	33	26
Masas y tapas																									
Masas	4,9	6,7	7,5	9,4	6,4	5,3	6,5	7,6	6,2	1,3	1,0	3,6	4,0	5,5	3,2	6,6	5,2	4,2	5,3	5,9	5,7	4,1	4,6	5,7	6,6
Prepizza	4,2	4,5	5,6	7,9	5,2	6,5	6,4	6,6	6,1	6,0	8,2	8,7	7,8	4,7	4,6	6,2	3,0	6,6	6,9	8,5	7,9	4,1	3,9	3,5	3,4
TOTAL MASAS Y TAPAS	9	11	13	17	12	12	13	14	12	7	9	12	12	10	8	13	8	11	12	14	14	8	8	9	10

Nota: *En 1996-97 no es posible desagregar la categoría "otros cereales", se incluyen cereales en todas sus formas (grano, inflado, preparado), y no se registraron legumbres en conserva, milanesas de soja, féculas, premezcla de harinas, pan rallado y pastas rellenas.

Leche, yogur y queso

Figura 17 Consumo aparente de leche, yogur y quesos según período (en peso neto, ml o g/Ad Eq/d)

El consumo de leche descendió un 51% (-116ml) entre 1996 y 2018.

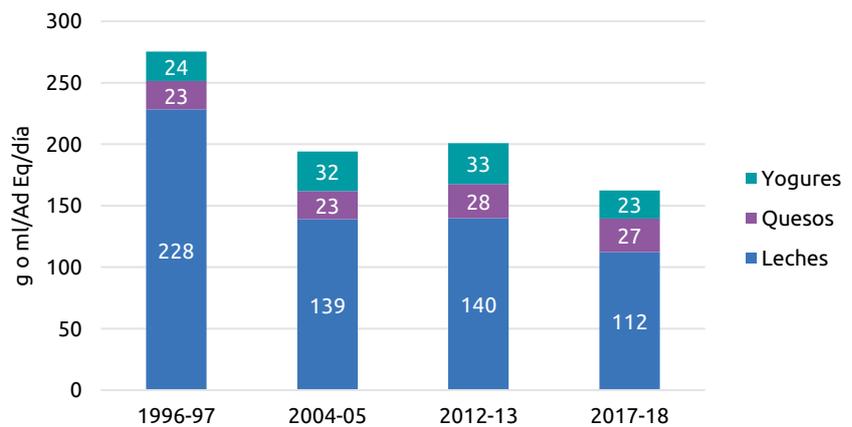
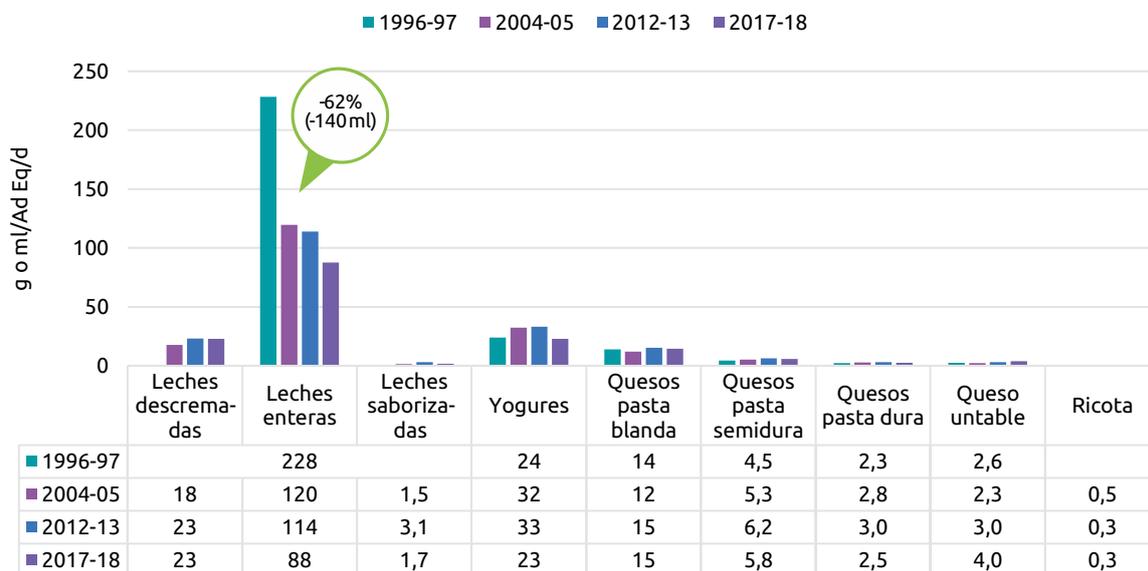


Figura 18 Cambio en el consumo de leche, yogur y quesos entre 1996-97 y 2017-18



Nota: En 1996-97 la categoría leches incluye "Leche común, leche larga vida, otras leches fluidas, leches preparadas", no es posible desagregar leches descremadas, leches saborizadas y ricota

Ilustración 6 Alimentos más consumidos en el grupo de leche, yogur y quesos en 2017-18



Diferencias en el consumo aparente según nivel de ingresos

Figura 19 Consumo promedio de leche, yogur y quesos por quintil de ingreso, por período (en peso neto, ml o g/Ad Eq/d)

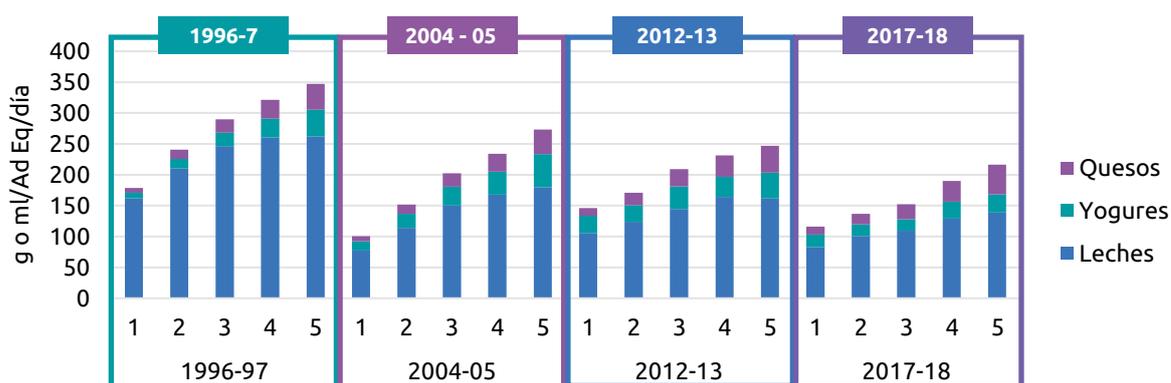
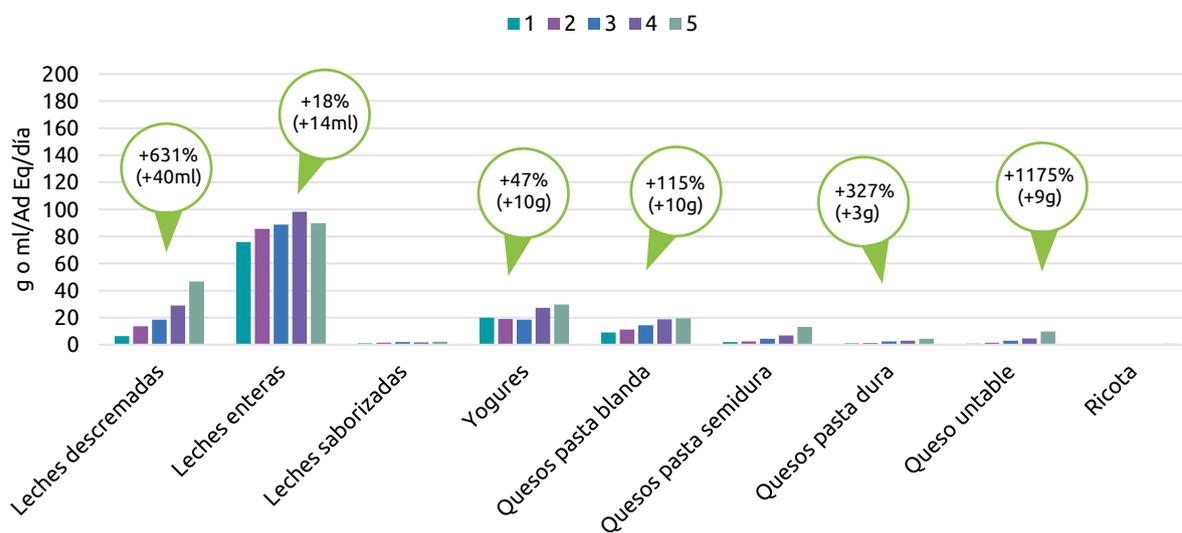


Tabla 9 Consumo promedio de leche, yogur y quesos por quintil de ingreso, por período (en peso neto, ml o g/Ad Eq/d)

Quintil de ingresos	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Leches																				
Leches descremadas						4	8	17	21	37	6	15	26	30	39	6	14	19	29	47
Leches enteras	162	210	246	261	262	73	105	132	144	139	97	107	114	131	120	76	86	89	98	90
Leches saborizadas						0,2	0,5	0,9	2,2	3,7	3,0	2,1	4,7	2,4	3,3	1,0	1,5	1,9	1,7	2,4
TOTAL LECHES	162	210	246	261	262	77	114	150	168	180	160	124	145	164	162	83	101	109	129	139
Yogures																				
Yogures	9	15	22	30	43	15	23	31	37	54	28	27	36	33	42	20	19	19	27	30
Quesos																				
Quesos pasta blanda	5,2	9,6	13,6	18,2	22,5	5,4	9,8	12,3	15,9	16,6	8,7	12,7	17,0	17,1	20,4	9,0	11,2	14,4	18,8	19,5
Quesos pasta semidura	1,3	2,4	3,9	6,0	8,9	1,4	2,5	4,1	6,5	11,3	1,7	3,3	5,4	9,4	11,3	2,0	2,6	4,4	7,0	13,2
Quesos pasta dura	0,6	1,5	2,2	3,1	4,0	1,0	1,8	2,9	3,2	4,8	1,4	2,4	2,6	4,1	4,3	1,1	1,3	2,6	2,9	4,5
Queso untable	0,4	1,1	1,7	3,5	6,2	0,4	0,9	1,7	2,5	5,9	0,8	1,1	2,8	3,7	6,8	0,8	1,6	3,0	4,7	9,9
Ricota						0,1	0,2	0,6	0,7	1,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,7	0,1	0,3	0,2	0,3	0,7
TOTAL QUESOS	7	15	21	31	42	8	15	22	29	40	13	20	28	35	44	13	17	25	34	48

Nota: * En 1996-97 la categoría leches incluye "Leche común, leche larga vida, otras leches fluidas, leches preparadas", no es posible desagregar leches descremadas, leches saborizadas y ricota.

Figura 20 Consumo de leche, yogur y quesos por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18



Diferencias entre el quintil más alto y más bajo de ingresos de hogar tomando como base el 1° quintil



Los individuos de hogares del 5° quintil consumen más del triple de quesos (+270%), el 67% más de leches y el 47% más de yogures.



Diferencias en el consumo aparente por región

Figura 21 Consumo promedio de leche, yogur y quesos por región, por período (en peso neto, ml o g/Ad Eq/d)

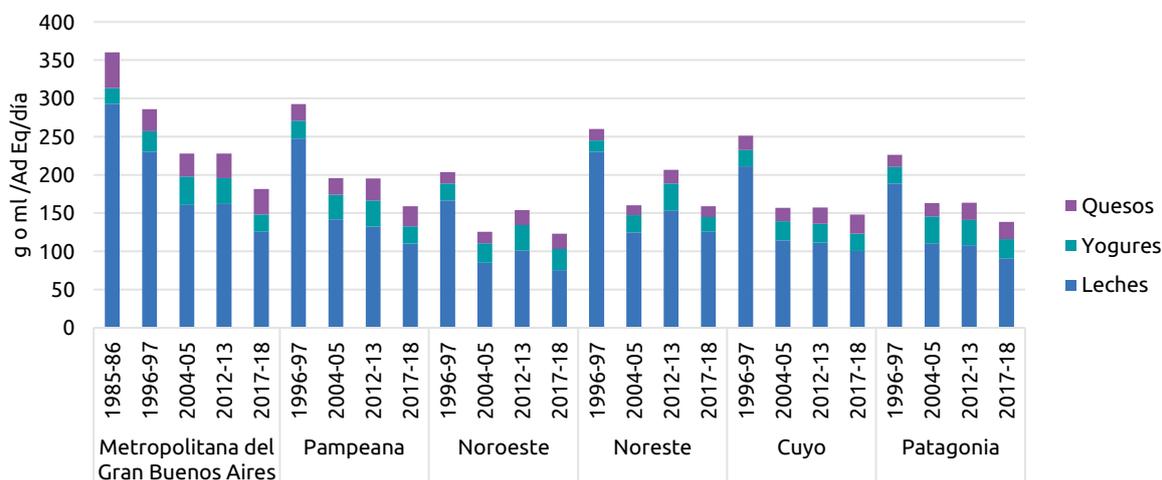
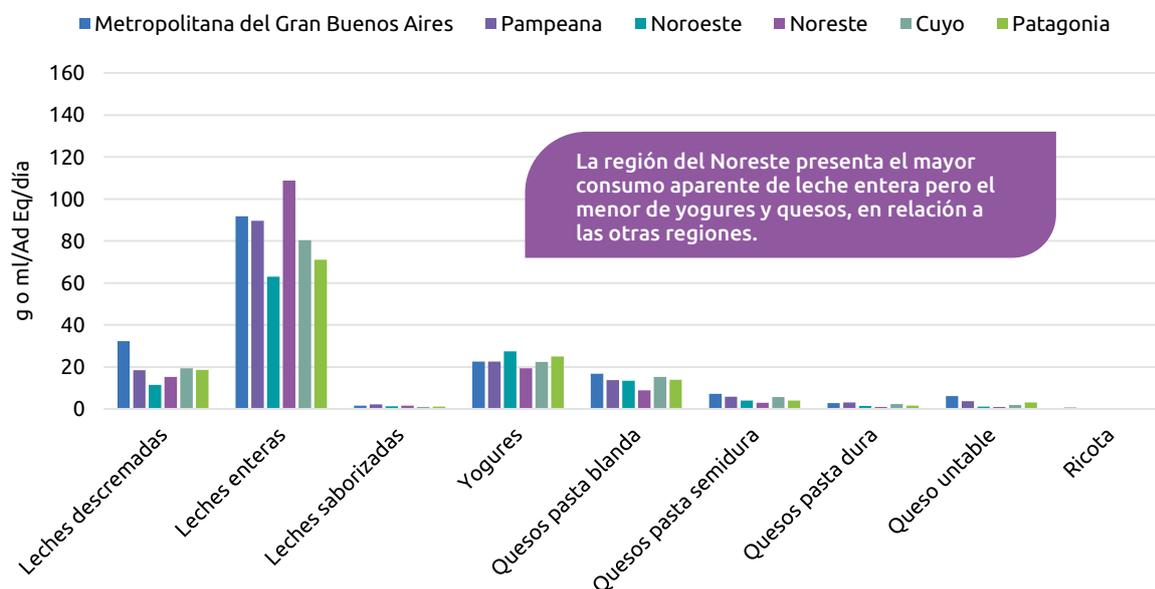
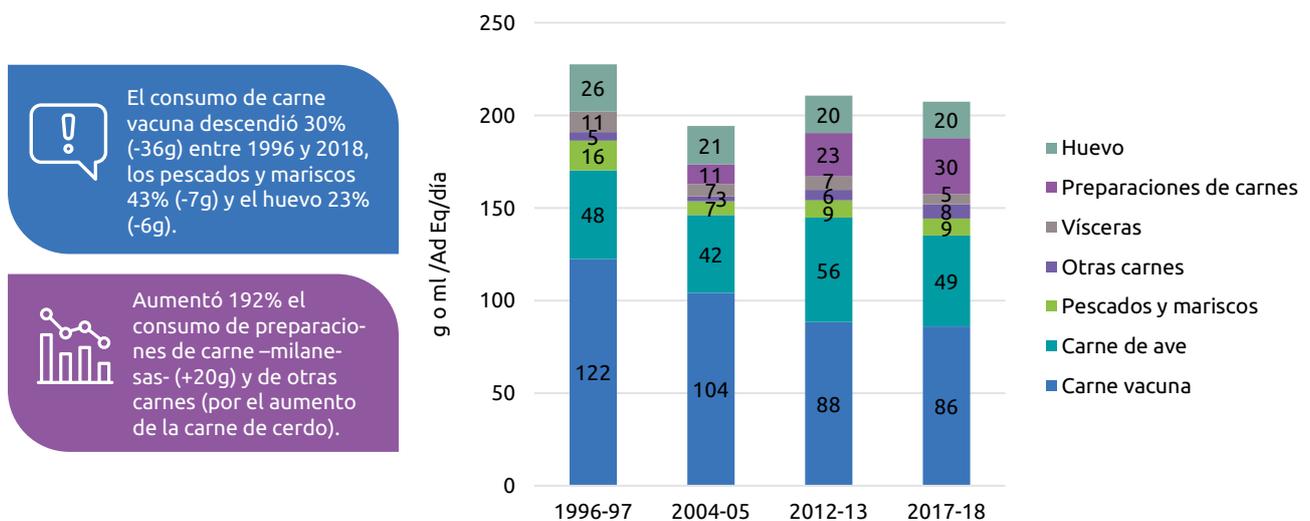


Figura 22 Consumo de leche, yogur y quesos por región, y diferencias entre regiones en 2017/18



Carnes y huevo

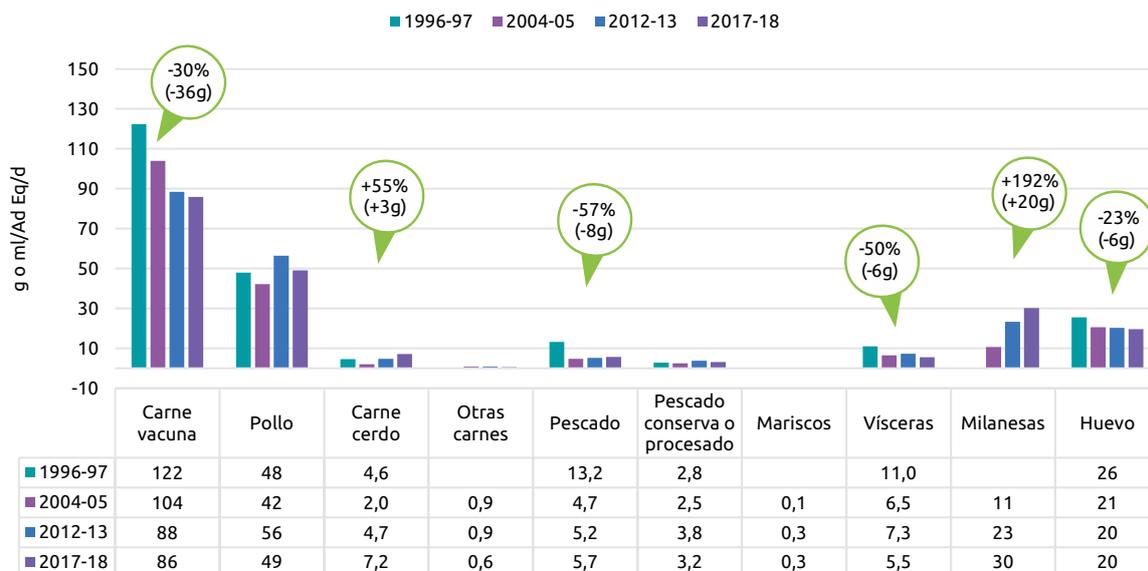
Figura 23 Consumo aparente de carnes y huevo según período (en peso neto, g/Ad Eq/d)



El consumo de carne vacuna descendió 30% (-36g) entre 1996 y 2018, los pescados y mariscos 43% (-7g) y el huevo 23% (-6g).

Aumentó 192% el consumo de preparaciones de carne –milanesas- (+20g) y de otras carnes (por el aumento de la carne de cerdo).

Figura 24 Cambio en el consumo de carnes y huevo entre 1996-97 y 2017-18



Nota: En 1996-97 no es posible desagregar otras carnes, mariscos y milanesas. La categoría "Merluza, otros pescados y mariscos" incluye Atún-lomo de atún, salmón-congriso, brótola-lenguado, merluza, pejerrey, otros pescados de mar, surubí, otros pescados de río, alimentos semipreparados en base a pescado, alimentos semipreparados congelados en base a pescado, almejas, berberecho, mejillones, cholgas, vieiras, calamar, langostino y camarones, otros mariscos, alimentos semipreparados en base a mariscos, alimentos semipreparados congelados en base a mariscos.

Ilustración 7 Alimentos más consumidos en el grupo de carnes y huevo en 2017-18



Diferencias en el consumo aparente según nivel de ingresos

Figura 25 Consumo promedio de carnes y huevo por quintil de ingreso, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d)

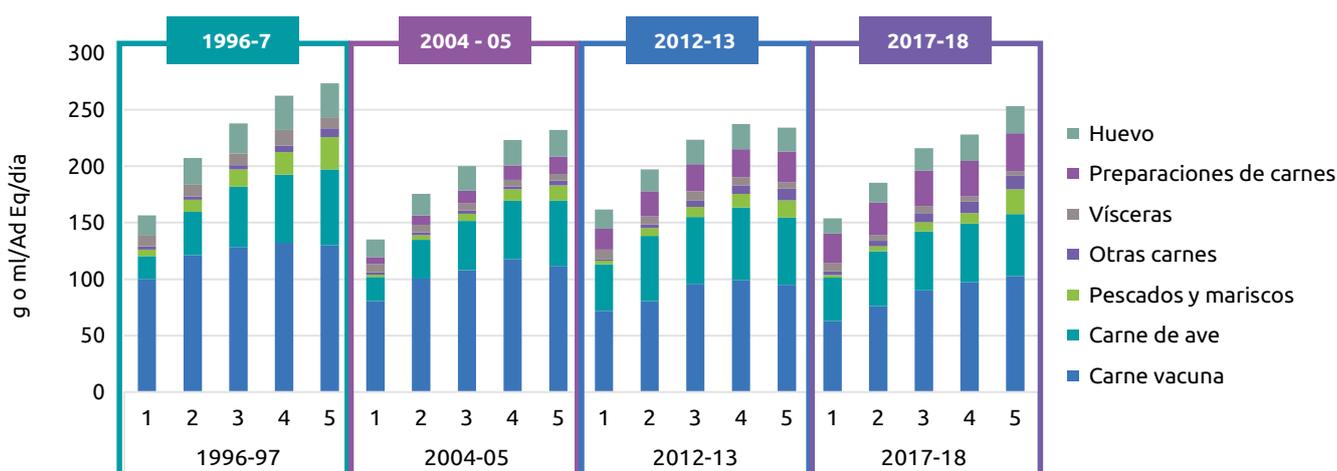
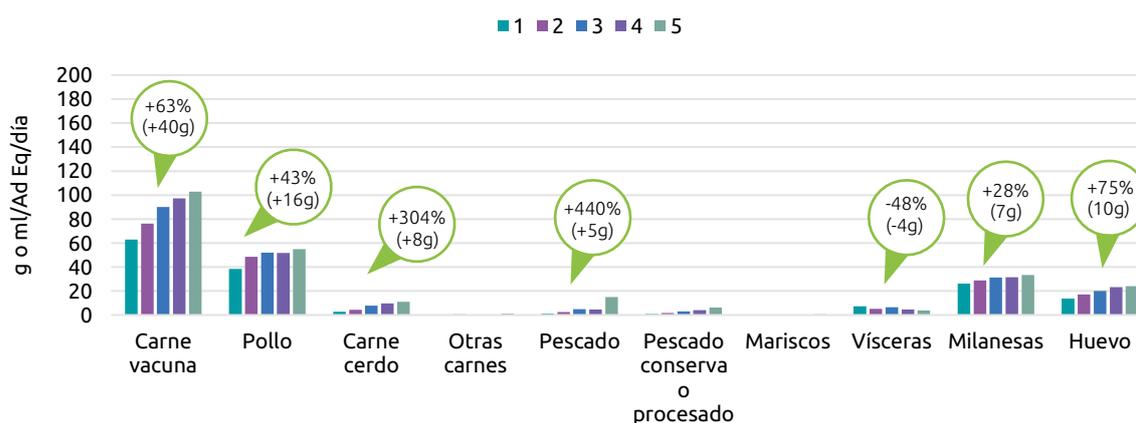


Tabla 11 Consumo promedio de carnes y huevo por quintil de ingreso, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d)

Quintil de ingresos	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Carne vacuna																				
Carne vacuna	100	121	128	132	130	80	101	108	118	112	72	80	96	99	95	63	76	90	97	103
Carne de ave																				
Pollo	21	38	53	60	67	21	34	43	52	58	41	58	59	64	59	38	48	52	52	55
Otras carnes																				
Carne cerdo						1,3	1,4	2,0	1,8	3,2	1,3	2,5	4,0	7,1	8,9	2,7	4,4	7,8	9,8	11,1
Otras carnes	2,7	3,0	3,9	5,9	7,7	0,8	1,2	0,7	0,6	1,1	0,4	0,5	1,4	0,5	1,9	0,4	0,6	0,4	0,4	1,2
TOTAL OTRAS CARNES	3	3	4	6	8	2	3	3	2	4	2	3	5	8	11	3	5	8	10	12
TOTAL CARNES	124	162	185	198	205	103	138	154	172	174	115	141	160	171	165	104	129	150	159	170
Pescados y mariscos																				
Pescado	5,2	9,3	12,8	16,2	22,7	1,4	2,7	4,3	6,3	8,3	1,4	3,8	5,8	6,8	8,0	1,2	2,5	4,8	4,7	6,5
Pescado conserva o procesado	0,7	1,5	2,3	3,5	6,0	0,7	1,2	2,0	3,6	4,8	1,5	3,3	2,7	4,8	6,8	0,9	1,7	3,0	4,2	6,1
Mariscos	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,4	0,3	0,6	0,0	0,2	0,3	0,3	0,7
TOTAL PESCADOS Y MARISCOS	6	11	15	20	29	2	4	7	10	13	3	7	9	12	15	2	4	8	9	13
Visceras																				
Visceras	10,3	10,3	10,3	14,0	9,9	7,4	6,7	6,6	6,1	5,9	8,3	7,4	8,5	7,4	5,2	7,3	5,2	6,4	4,7	3,8
Preparaciones de carnes																				
Milanesas						6	8	11	13	15	19	22	24	25	28	26	29	31	31	33
Huevo																				
Huevo	17	24	27	30	30	16	19	22	22	24	17	19	21	22	21	14	17	20	23	24

Nota: En 1996-97 no es posible desagregar otras carnes, mariscos y milanesas. La categoría "Merluza, otros pescados y mariscos" incluye Atún-lomo de atún, salmón-congrío, brótola-lenguado, merluza, pejerrey, otros pescados de mar, surubí, otros pescados de río, alimentos semipreparados en base a pescado, alimentos semipreparados congelados en base a pescado, almejas, berberecho, mejillones, cholgas, vieiras, calamar, langostino y camarones, otros mariscos, alimentos semipreparados en base a mariscos, alimentos semipreparados congelados en base a mariscos.

Figura 26 Consumo de carnes y huevo por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18



Diferencias entre el quintil más alto y más bajo de ingresos de hogar tomando como base el 1° quintil



Todas las categorías del grupo de carnes y huevo son más consumidas en los hogares de mayores ingresos, excepto las vísceras.



Diferencias en el consumo aparente por región

Figura 27 Consumo promedio de carnes y huevo por región, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d)

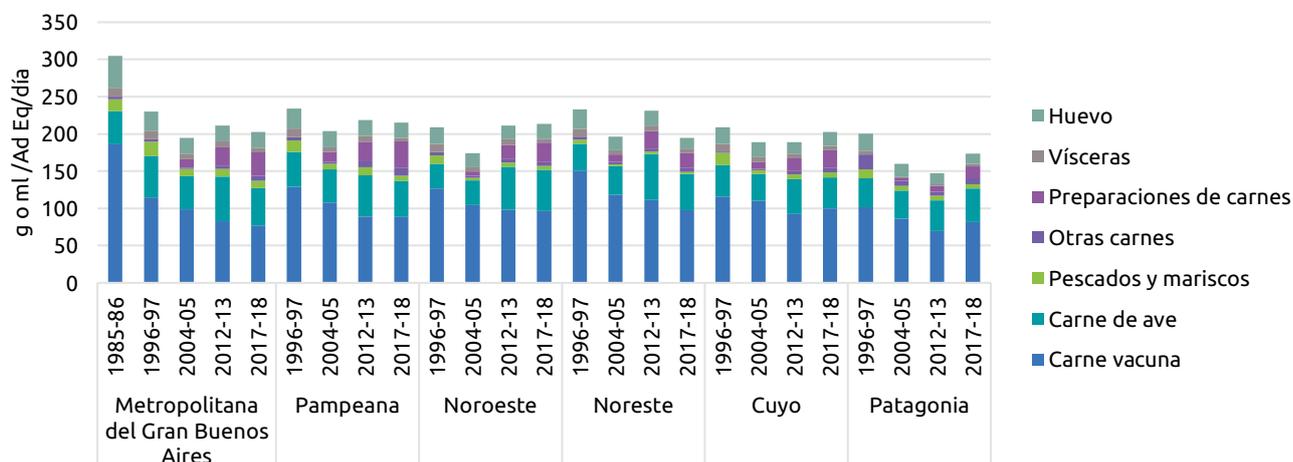


Figura 28 Consumo de carnes y huevo por región, y diferencias entre regiones en 2017/18

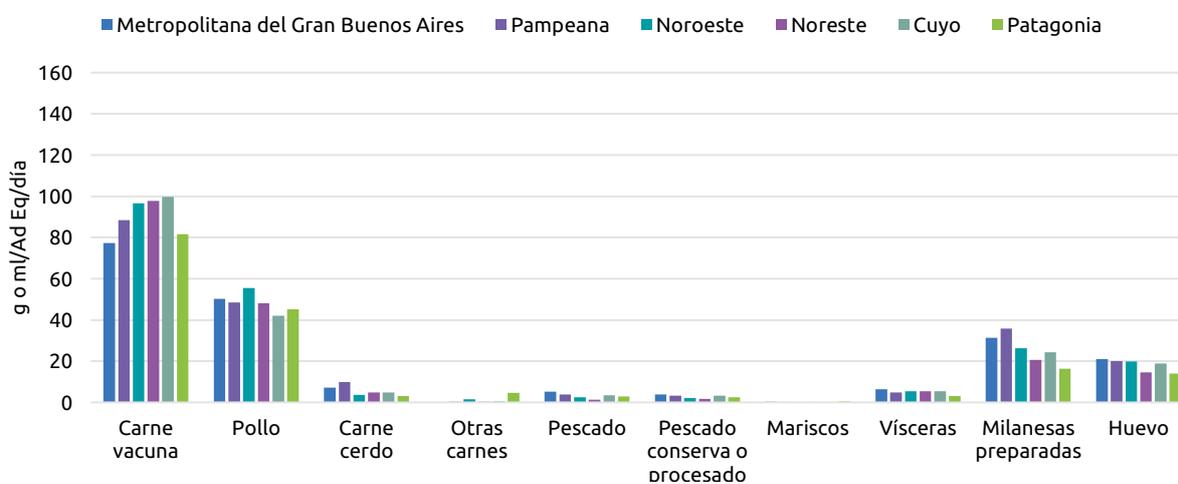


Tabla 12 Consumo promedio de carnes y huevo por región, por período (en peso neto, g/Ad Eq/d)

	Metropolitana del Gran Buenos Aires			Pampeana			Noroeste			Noreste			Cuyo			Patagonia											
	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18										
Carne vacuna	186	115	99	83	77	129	108	89	89	127	105	98	97	151	118	112	98	116	110	92	100	102	86	70	82		
Pollo	44	55	45	59	50	47	44	56	48	33	33	57	55	36	39	61	48	42	36	47	42	39	38	41	45		
Carne cerdo	2,1	3,4	1,9	4,3	7,1	4,6	2,4	6,5	9,9	4,5	1,6	3,2	3,7	4,5	2,2	3,5	4,8	1,9	1,5	4,0	4,8	20,0	0,3	1,4	3,0		
Otras carnes	1,5	0,2	0,1	0,0	0,0	0,4	0,9	1,5	0,4	1,3	1,1	1,3	1,5	0,9	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4	0,7	0,5	6,2	6,2	3,6	4,6		
TOTAL OTRAS CARNES	4	3	2	4	7	5	3	8	10	5	3	5	5	5	3	4	5	2	2	5	5	20	7	5	8		
TOTAL CARNES	234	173	146	146	134	181	155	153	147	165	141	160	157	192	160	177	151	160	148	144	147	161	131	116	135		
Pescados y mariscos																											
Pescado	13,4	16,1	6,0	6,2	5,2	12,5	4,7	5,9	3,8	9,7	2,6	3,2	2,6	4,1	1,9	2,2	1,3	14,0	3,8	3,0	3,6	9,9	3,6	3,1	2,9		
Pescado conserva o procesado	1,8	3,4	3,3	4,0	3,8	2,7	2,5	4,7	3,2	1,6	1,1	2,6	2,1	1,6	0,7	1,6	1,7	2,5	1,4	2,8	3,3	2,5	2,6	2,9	2,5		
Mariscos	1,0	0,3	0,3	0,4	0,4	0,2	0,1	0,3	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2	0,2	0,4	0,6		
TOTAL PESCADOS Y MARISCOS	16	19	10	11	9	15	7	11	7	11	4	6	5	6	3	4	3	16	5	6	7	12	6	6	6		
Visceras																											
Visceras	11,2	11,4	7,3	7,7	6,5	11,5	6,4	7,9	4,8	10,7	5,7	7,7	5,4	10,2	6,2	7,4	5,5	10,3	7,4	5,9	5,3	4,8	2,5	2,4	3,2		
Preparaciones de carnes																											
Milanesas preparadas	0,9	11	11	25	31	13	26	36	6	19	26	6	19	26	10	23	21	9	17	24	4	8	16	16	16		
Huevo																											
Huevo	43	26	21	21	21	27	21	21	20	22	19	19	20	26	18	20	15	22	19	16	19	23	17	15	14		

Nota: En 1996-97 no es posible desagregar otras carnes, mariscos y milanesas. La categoría "Merluza, otros pescados y mariscos" incluye Atún-lomo de atún, salmón-congrio, brótola-lenguado, merluza, pejerrey, otros pescados de mar, surubí, otros pescados de río, alimentos semipreparados en base a pescado, alimentos semipreparados congelados en base a pescado, almejas, berberecho, mejillones, cholgas, vieiras, calamar, langostino y camarones, otros mariscos, alimentos semipreparados en base a mariscos, alimentos semipreparados congelados en base a mariscos.

Aceites, frutas secas y semillas

Figura 29 Consumo aparente de aceites, frutas secas y semillas según período (ml o g/Ad Eq/d)

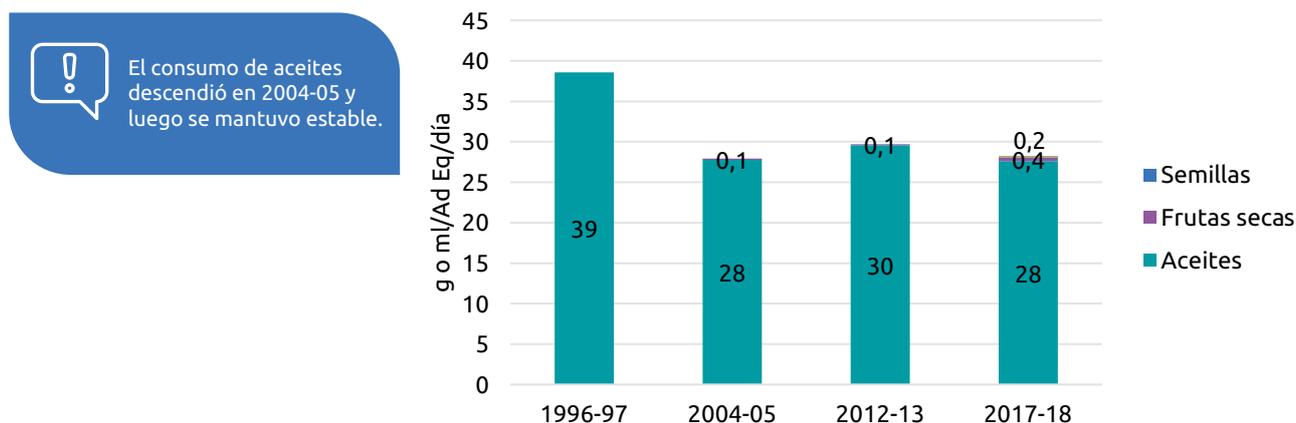
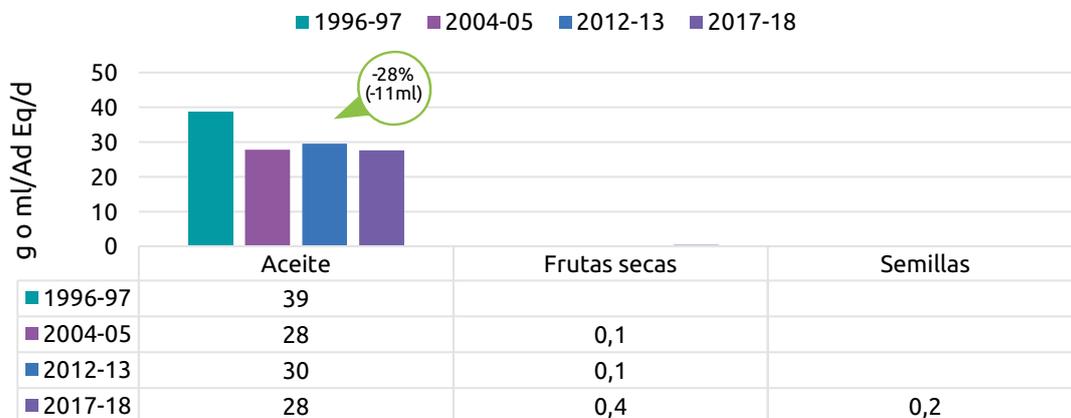


Figura 30 Cambio en el consumo de aceites, frutas secas y semillas entre 1996-97 y 2017-18



Nota: En 1996-97 no se registraron frutas secas y las semillas se registran desde 2017-18.

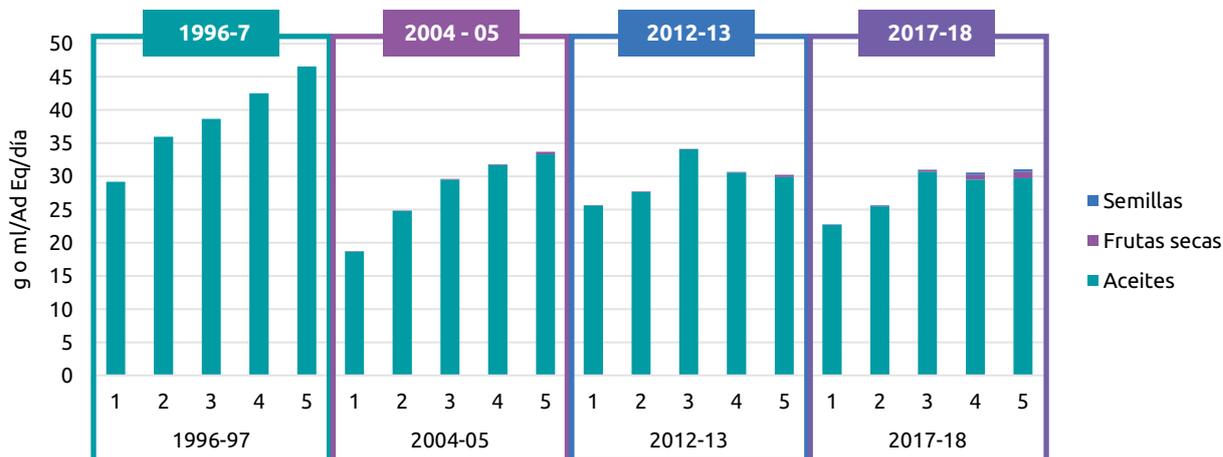
Ilustración 8 Alimentos más consumidos en el grupo de aceites, frutas secas y semillas en 2017-18





Diferencias en el consumo aparente según nivel de ingresos

Figura 31 Consumo promedio de aceites, frutas secas y semillas por quintil de ingreso, por período (ml o g/Ad Eq/d)



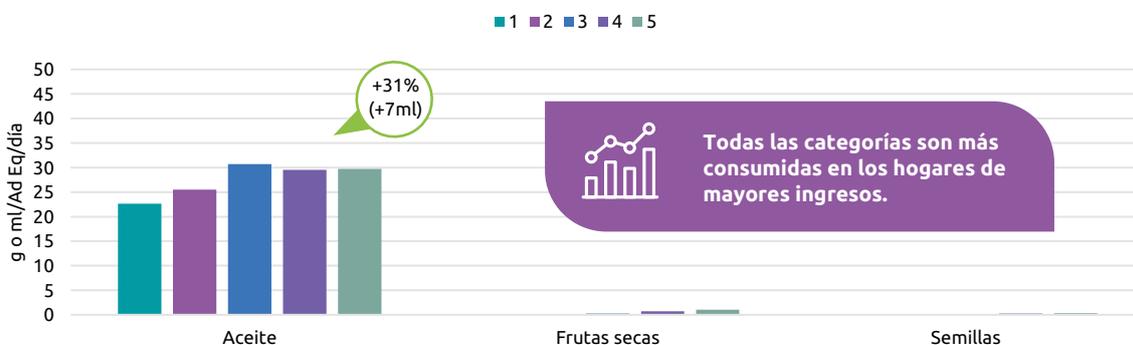
Nota: En 1996-97 no se registraron frutas secas y las semillas se registran desde 2017-18.

Tabla 13 Consumo promedio de aceites, frutas secas y semillas por quintil de ingreso, por período (ml o g/Ad Eq/d)

Quintil de ingresos	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Aceites	29	36	39	43	47	19	25	30	32	33	26	28	34	31	30	23	25	31	30	30
Frutas secas						0,0	0,0	0,1	0,1	0,4	0,0	0,1	0,1	0,1	0,3	0,1	0,0	0,3	0,7	1,0
Semillas																0,0	0,1	0,1	0,3	0,3

Nota: En 1996-97 no se registraron frutas secas y las semillas se registran desde 2017-18.

Figura 32 Consumo de aceites, frutas secas y semillas por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18



Diferencias entre el quintil más alto y más bajo de ingresos de hogar tomando como base el 1° quintil



Diferencias en el consumo aparente por región

Figura 33 Consumo promedio de aceites, frutas secas y semillas por región, por período (ml o g/Ad Eq/d)

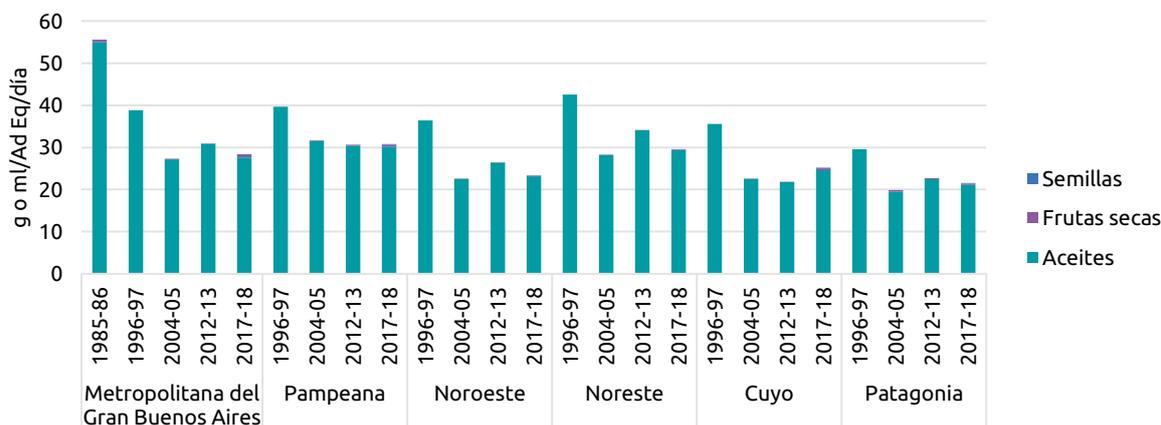
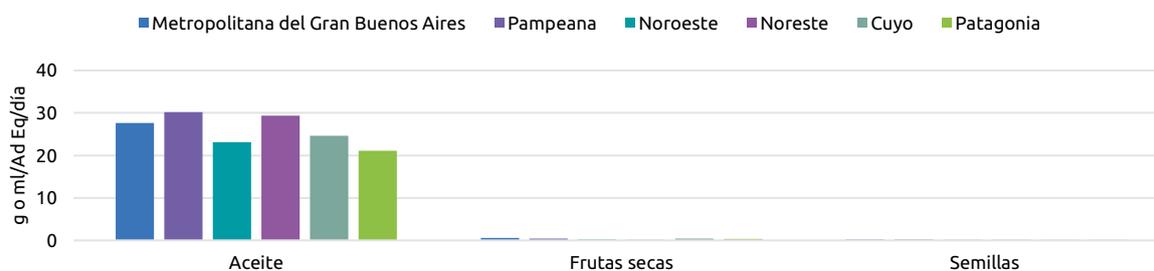


Tabla 14 Consumo promedio de aceites, frutas secas y semillas por región, por período (ml o g/Ad Eq/d)

	Metropolitana del Gran Buenos Aires					Pampeana				Noroeste				Noreste				Cuyo				Patagonia			
	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Aceite	55	39	27	31	28	40	32	30	30	36	22	26	23	43	28	34	29	36	23	22	25	30	19	22	21
Frutas secas	0,6		0,2	0,1	0,6		0,1	0,2	0,4		0,1	0,1	0,2	0,1	0,0	0,1		0,0	0,0	0,4		0,4	0,2	0,3	
Semillas					0,2				0,2				0,1				0,1				0,1				0,1

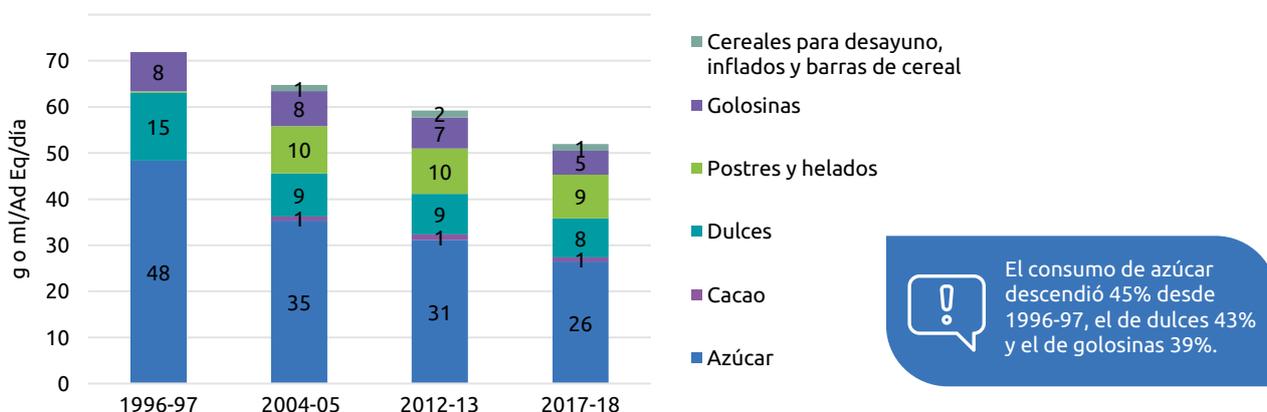
Nota: En 1996-97 no se registraron frutas secas y las semillas se registran desde 2017-18.

Figura 34 Consumo de aceites, frutas secas y semillas por región, y diferencias entre regiones en 2017/18



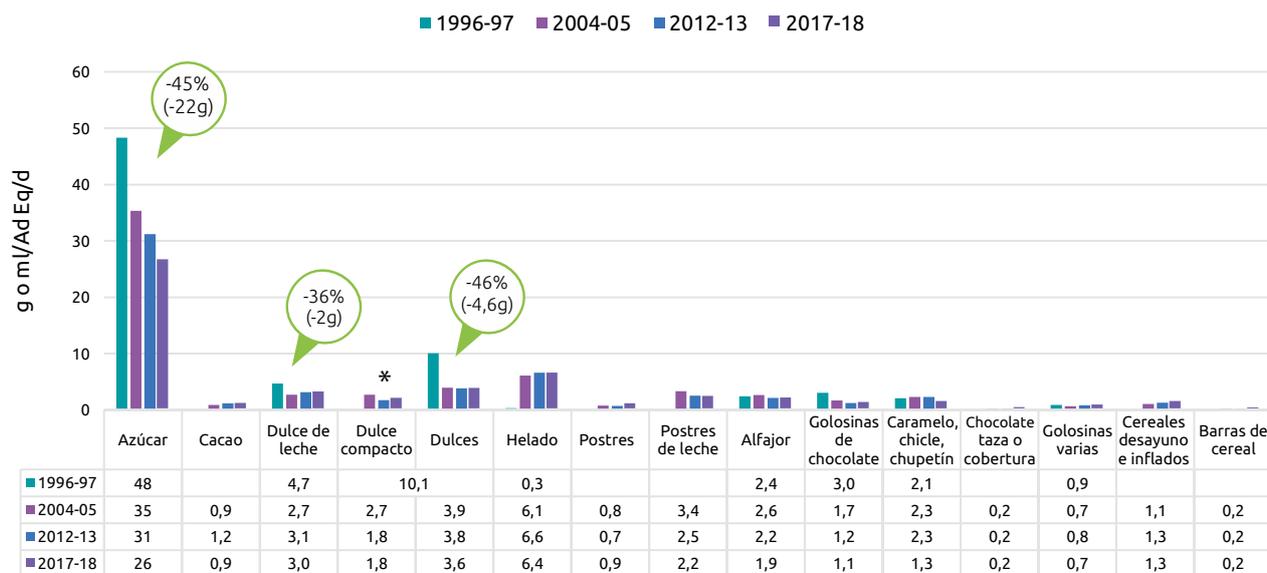
Opcionales: Azúcar, Dulces, Postres, Golosinas

Figura 35 Consumo aparente de azúcar, dulces, postres y golosinas según período (g/Ad Eq/d)



Nota: En 1996-97 no se registró cacao, postres, cereales de desayuno y barras de cereal.

Figura 36 Cambio en el consumo de azúcar, dulces, postres y golosinas entre 1996-97 y 2017-18



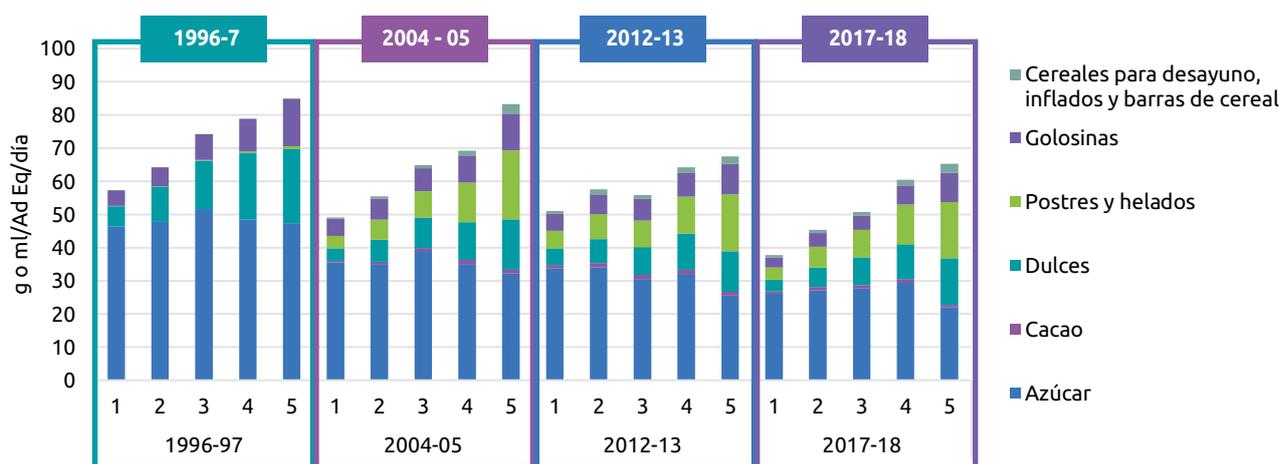
Nota: * En 1996-97 no se registró cacao, los "Dulces y Mermeladas" incluyen Dulce de batata, dulce de membrillo, mermelada, otros dulces y jaleas, miel y similares por lo que no es posible desagregar dulce compacto. No se registraron postres, cereales de desayuno y barras de cereal.

Ilustración 9 Alimentos más consumidos en el grupo de azúcar, dulces, postres y golosinas en 2017-18



Diferencias en el consumo aparente según nivel de ingresos

Figura 37 Consumo promedio de azúcar, dulces, postres y golosinas por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d)



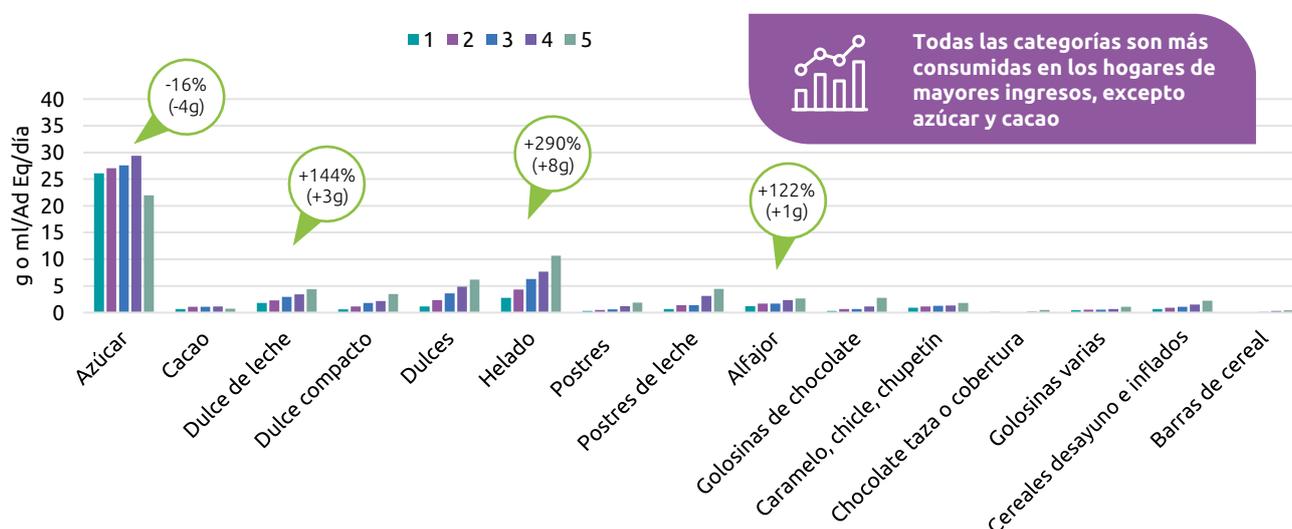
Nota: * En 1996-97 no se registró cacao y tampoco se se registraron postres, cereales de desayuno y barras de cereal.

Tabla 15 Consumo promedio de azúcar dulces, postres y golosinas por quintil de ingreso, por periodo (g/Ad Eq/d)

Quintil de ingresos	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Azúcar																				
Azúcar	46	48	52	48	47	36	35	39	35	32	34	34	31	32	26	26	27	28	29	22
Cacao																				
Cacao						0,5	0,7	0,9	1,3	1,1	0,9	1,4	1,3	1,3	1,1	0,6	1,1	1,1	1,1	0,7
Dulces																				
Dulce de leche						1,3	2,3	2,6	3,1	4,1	2,1	3,0	2,5	4,5	3,6	1,8	2,3	3,0	3,4	4,4
Dulce compacto	2,6	3,9	4,8	6,2	6,0	1,1	2,0	2,8	3,4	4,0	0,8	1,5	2,5	1,9	2,0	0,6	1,2	1,8	2,2	3,5
Dulces	3,5	6,8	9,9	13,9	16,4	1,3	2,4	3,7	4,8	7,2	2,1	2,8	3,3	4,4	6,6	1,2	2,4	3,6	4,9	6,2
TOTAL DULCES	6	11	15	20	22	4	7	9	11	15	5	7	8	11	12	4	6	8	10	14
Postres																				
Helado	0,1	0,1	0,2	0,4	0,8	2,6	3,9	4,6	7,5	11,6	3,6	4,9	5,6	7,1	11,7	2,7	4,3	6,3	7,7	10,7
Postres						0,4	0,5	0,7	0,8	1,5	0,6	0,3	0,4	1,1	1,1	0,3	0,5	0,6	1,2	1,9
Postres de leche						0,8	1,7	2,7	3,7	7,6	1,1	2,3	2,0	2,9	4,3	0,6	1,4	1,4	3,1	4,4
TOTAL POSTRES	0,1	0,1	0,2	0,4	0,8	3,8	6,1	8,0	11,9	20,8	5,3	7,5	8,0	11,2	17,2	3,7	6,2	8,3	12,0	17,0
Golosinas																				
Alfajor	1,7	1,8	2,1	2,7	3,8	2,5	2,5	2,3	2,7	3,2	1,8	1,9	2,4	2,1	2,7	1,2	1,7	1,7	2,3	2,7
Golosinas de chocolate	1,3	1,9	2,9	3,7	5,4	0,5	0,9	1,5	2,0	3,5	0,7	0,8	1,0	1,6	2,1	0,3	0,6	0,7	1,2	2,8
Caramelo, chicle, chupetín	0,8	1,2	2,0	2,5	3,8	1,6	2,2	2,2	2,6	3,0	2,0	2,3	2,1	2,4	2,9	0,9	1,2	1,3	1,3	1,8
Chocolate taza o cobertura						0,0	0,1	0,2	0,2	0,5	0,1	0,1	0,2	0,2	0,6	0,1	0,1	0,1	0,2	0,5
Golosinas varias	0,9	0,7	0,7	1,0	1,3	0,5	0,6	0,6	0,7	0,9	0,5	0,7	1,0	1,0	1,0	0,4	0,6	0,5	0,7	1,1
TOTAL GOLOSINAS	4,7	5,6	7,7	10,0	14,4	5,2	6,3	6,9	8,2	11,0	5,1	5,8	6,6	7,1	9,2	3,0	4,1	4,3	5,8	8,9
Cereales para desayuno, inflados y barras de cereal																				
Cereales desayuno e inflados						0,3	0,6	0,9	1,3	2,2	0,8	1,6	1,0	1,5	1,7	0,7	0,9	1,1	1,5	2,2
Barras de cereal						0,0	0,1	0,1	0,2	0,7	0,0	0,1	0,1	0,1	0,5	0,0	0,1	0,1	0,3	0,4
TOTAL CEREALES PARA DESAYUNO INFLADOS...						0,4	0,7	1,0	1,5	3,0	0,8	1,6	1,1	1,7	2,2	0,7	1,0	1,2	1,8	2,6

Nota: * En 1996-97 no se registró cacao, los "Dulces y Mermeladas" incluyen Dulce de batata, dulce de membrillo, mermelada, otros dulces y jaleas, miel y similares por lo que no es posible desagregar dulce compacto. No se registraron postres, cereales de desayuno y barras de cereal.

Figura 38 Consumo de azúcar, dulces, postres y golosinas por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18



Diferencias entre el quintil más alto y más bajo de ingresos de hogar tomando como base el 1° quintil



Diferencias en el consumo aparente por región

Figura 39 Consumo promedio de azúcar, dulces, postres y golosinas por región, por período (g/Ad Eq/d)

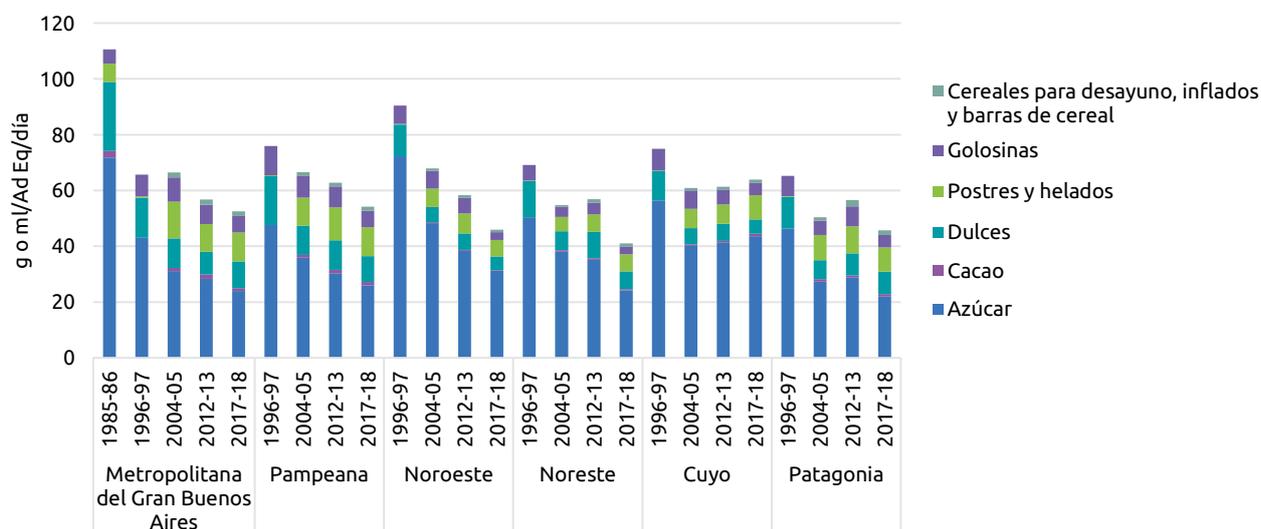


Figura 40 Consumo de azúcar, dulces, postres y golosinas por región, y diferencias entre regiones en 2017/18

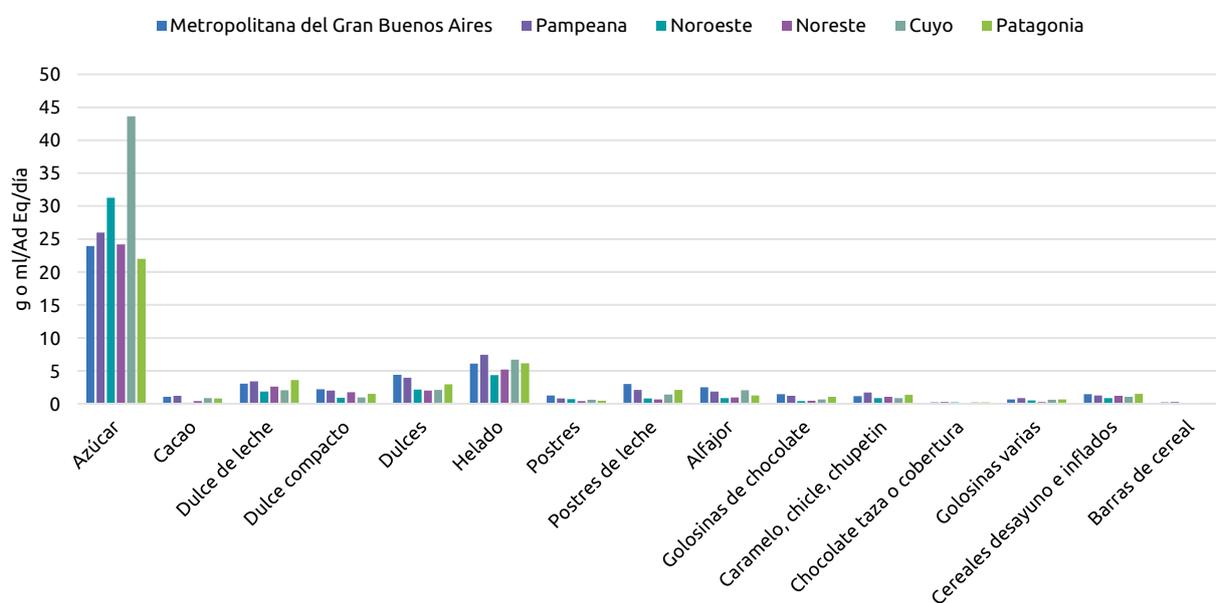


Tabla 16 Consumo promedio de azúcar, dulces, postres y golosinas por región, por período (g/Ad Eq/d)

	Metropolitana del Gran Buenos Aires				Pampeana				Noroeste				Noreste				Cuyo				Patagonia				
	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	
Azúcar	72	43	31	28	24	48	36	30	26	72	48	38	31	50	38	35	24	56	40	41	44	46	27	29	22
Cacao	2,4		1,1	1,5	1,0		1,0	1,3	1,2		0,4	0,4	0,2		0,6	0,6	0,4		0,6	0,7	0,9		0,9	0,8	0,8
Dulce de leche	6,6	3,8	2,8	3,1	3,0	6,1	3,0	3,5	3,4	4,4	2,0	2,2	1,9	4,6	2,1	3,3	2,6	3,2	1,6	2,2	2,0	5,2	2,8	3,3	3,6
Dulce compacto	9,2	10,6	3,0	1,3	2,2	11,4	3,2	2,3	2,0	7,0	1,4	1,0	0,9	8,4	2,2	3,0	1,8	7,3	1,6	1,7	0,9	6,2	1,2	1,1	1,5
Dulces	8,9		4,8	3,8	4,4		4,3	4,7	3,9		2,0	2,7	2,2		2,4	3,1	2,0		2,5	2,1	2,1	2,8	3,5	3,0	3,0
TOTAL DULCES	25	14	11	8	10	17	10	11	9	11	5	6	5	13	7	9	6	11	6	6	5	11	7	8	8
Postres																									
Helado	2,8	0,4	7,3	5,9	6,1	0,3	6,0	8,5	7,4	0,2	4,7	5,4	4,4	0,2	4,1	4,8	5,2	0,2	4,7	5,3	6,7	0,2	5,8	6,0	6,1
Postres	3,1		1,0	0,8	1,2		0,8	0,8	0,8		0,6	0,6	0,7		0,4	0,3	0,4		0,6	0,4	0,6		0,2	0,5	0,4
Postres de leche	0,6		4,8	3,2	3,0		3,3	2,5	2,1		1,3	1,3	0,8		0,6	1,1	0,6		1,5	1,2	1,4		3,1	3,2	2,1
TOTAL POSTRES	6,5	0,4	13,2	9,9	10,4	0,3	10,0	11,8	10,3	0,2	6,5	7,2	5,9	0,2	5,2	6,2	6,2	0,2	6,9	6,9	8,7	0,2	9,1	9,7	8,7
Golosinas																									
Alfajor	2,3	3,1	2,4	2,5	3,0	2,6	2,5	1,8	1,8	1,9	2,4	1,3	0,8	1,5	1,4	1,1	1,0	2,8	3,2	1,8	2,1	1,5	1,5	1,9	1,3
Golosinas de chocolate	1,3	3,1	2,5	1,4	1,4	3,5	1,6	1,3	1,2	1,9	0,8	0,8	0,4	1,7	0,4	0,6	0,4	2,5	0,7	0,7	0,7	3,1	1,1	1,6	1,1
Caramelo, chicle, chupetín	2,7	1,6	2,1	1,9	1,2	3,0	2,8	2,7	1,7	1,6	2,4	2,6	0,9	1,2	1,6	2,2	1,0	1,6	1,9	2,3	0,8	1,8	1,9	2,5	1,3
Chocolate taza o cobertura	0,4		0,2	0,2	0,2		0,3	0,2	0,3		0,1	0,1	0,2		0,1	0,1	0,0		0,2	0,1	0,2		0,2	0,3	0,2
Golosinas varias	0,6	0,8	0,8	1,0	0,6	1,0	0,7	0,9	0,8	1,2	0,7	0,6	0,5	1,2	0,2	0,3	0,2	1,0	0,7	0,5	0,6	0,9	0,4	0,8	0,7
TOTAL GOLOSINAS	5,0	7,9	8,7	7,0	5,9	10,5	8,0	7,6	5,9	6,6	6,4	5,5	2,8	5,5	3,7	4,3	2,7	7,8	6,6	5,5	4,4	7,3	5,1	7,1	4,5
Cereales para desayuno, inflados y barras de cereal																									
Cereales desayuno e inflados	0,1		1,4	1,6	1,4		1,0	1,1	1,2		0,8	1,0	0,8		0,5	1,1	1,2		0,8	0,8	1,0		1,1	2,0	1,5
Barras de cereal			0,3	0,3	0,2		0,3	0,2	0,2		0,0	0,1	0,1		0,0	0,1	0,0		0,0	0,1	0,1		0,1	0,3	0,2
TOTAL CEREALES PARA DESAYUNO INFLADOS...	0,1		1,8	1,9	1,7		1,3	1,2	1,5		0,8	1,1	0,9		0,5	1,2	1,2		0,9	0,9	1,2		1,2	2,3	1,7

Nota: * En 1996-97 no se registró cacao, los "Dulces y Mermeladas" incluyen Dulce de batata, dulce de membrillo, mermelada, otros dulces y jaleas, miel y similares por lo que no es posible desagregar dulce compacto. No se registraron postres, cereales de desayuno y barras de cereal

Opcionales: Galletitas y amasados de pastelería

Figura 41 Consumo aparente de galletitas y amasados de pastelería según período (g/Ad Eq/d)

El consumo de galletitas descendió en el último período. En tanto que amasados de pastelería aumentaron 46%, pero en 1996-97 sólo se registraron facturas y churros.

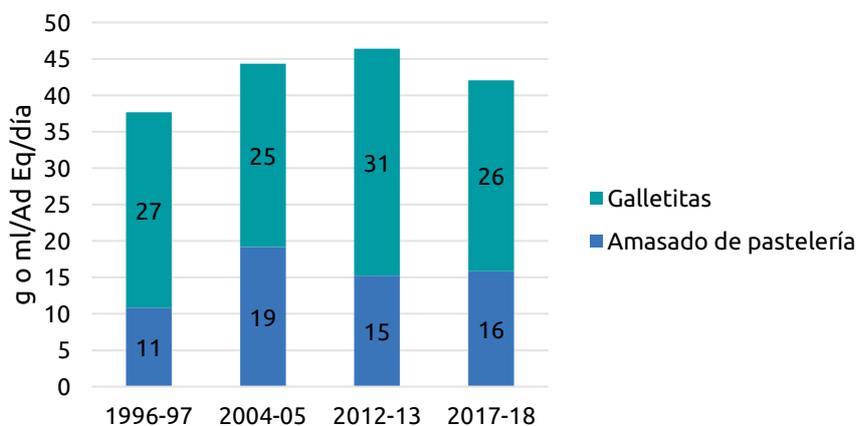
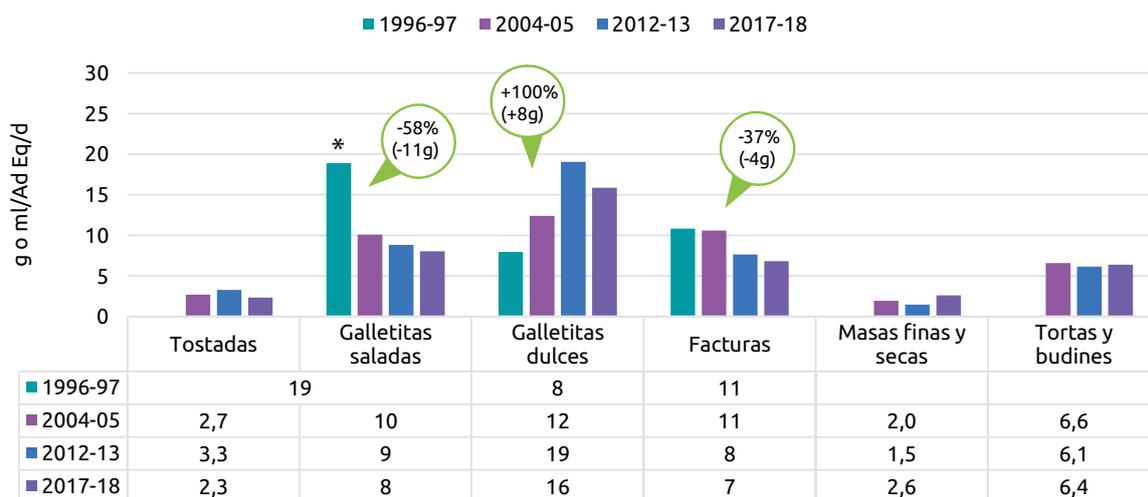


Figura 42 Cambio en el consumo de galletitas y amasados de pastelería entre 1996-97 y 2017-18



Nota: *En 1996-97 la categoría "Galletitas saladas" incluye Galletas, grisines y tostadas, galletitas de agua, galletitas de otro tipo. No se registraron masas finas y secas y tortas y budines.

Ilustración 10 Alimentos más consumidos en el grupo de galletitas y amasados de pastelería en 2017-18



Diferencias en el consumo aparente según nivel de ingresos

Figura 43 Consumo promedio de galletitas y amasados de pastelería por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d)

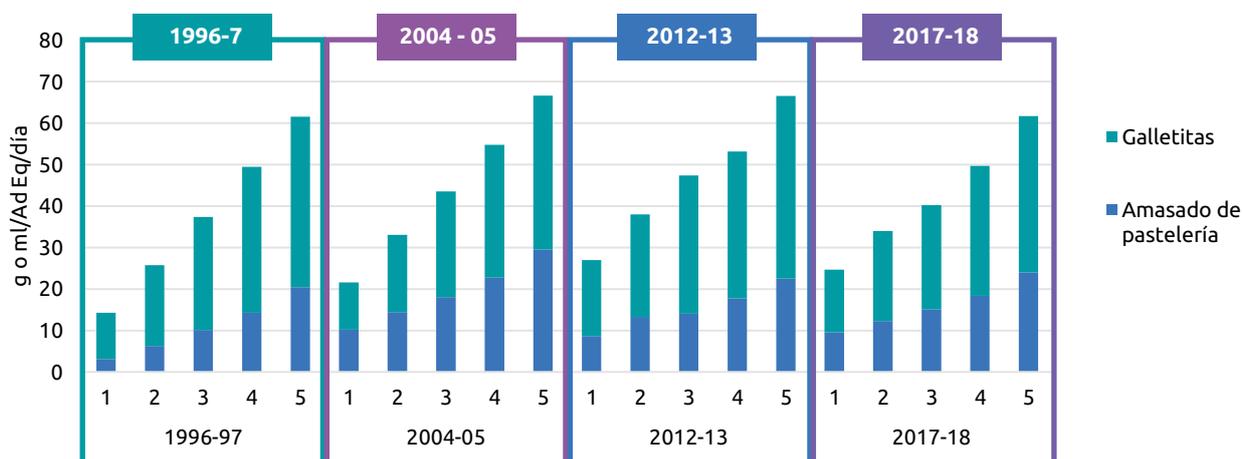
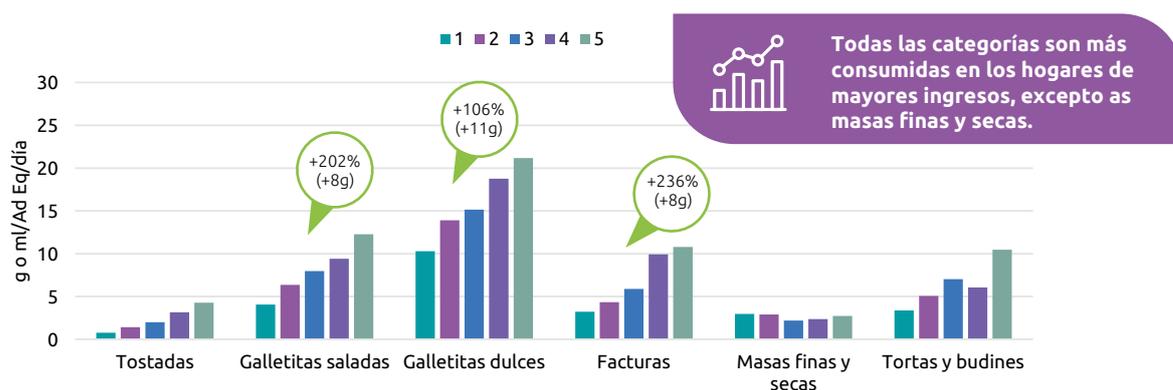


Tabla 17 Consumo promedio de galletitas y amasados de pastelería por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d)

Quintil de ingresos	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Galletitas																				
Tostadas						1,8	1,8	2,7	3,1	3,9	2,0	2,3	3,6	3,4	5,1	0,8	1,4	2,0	3,1	4,3
Galletitas saladas	8,4	13,9	19,8	24,5	27,9	3,5	7,0	11,2	12,9	15,3	4,0	6,8	10,3	9,9	13,1	4,1	6,4	8,0	9,4	12,3
Galletitas dulces	2,8	5,6	7,5	10,7	13,2	6,0	9,8	11,6	16,0	17,9	12,3	15,7	19,4	22,1	25,8	10,3	13,9	15,1	18,8	21,2
TOTAL GALLETITAS	11	20	27	35	41	11	19	25	32	37	18	25	33	35	44	15	22	25	31	38
Amasado de pastelería																				
Facturas	3,1	6,3	10,1	14,3	20,4	4,7	7,5	10,0	13,7	16,5	4,4	6,2	7,1	9,3	11,1	3,2	4,3	5,9	9,9	10,8
Masas finas y secas						2,0	1,6	1,6	1,8	2,7	1,0	0,8	0,9	1,9	2,7	3,0	2,9	2,2	2,4	2,7
Tortas y budines						3,5	5,3	6,4	7,2	10,4	3,2	6,2	6,0	6,6	8,7	3,4	5,1	7,0	6,1	10,5
TOTAL AMASADOS DE PASTELERÍA	3	6	10	14	20	10	14	18	23	30	9	13	14	18	23	10	12	15	18	24

Nota: *En 1996-97 la categoría "Galletitas saladas" incluye Galletas, grisines y tostadas, galletitas de agua, galletitas de otro tipo. No se registraron masas finas y secas y tortas y budines.

Figura 44 Consumo de galletitas y amasados de pastelería por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18



Diferencias entre el quintil más alto y más bajo de ingresos de hogar tomando como base el 1° quintil



Diferencias en el consumo aparente por región

Figura 45 Consumo promedio de galletitas y amasados de pastelería por región, por período (g/Ad Eq/d)

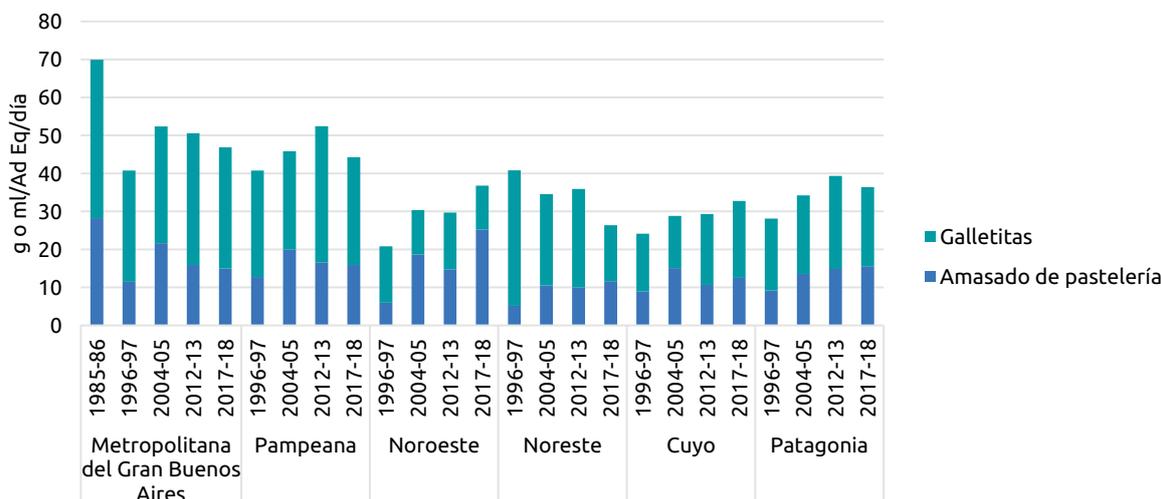
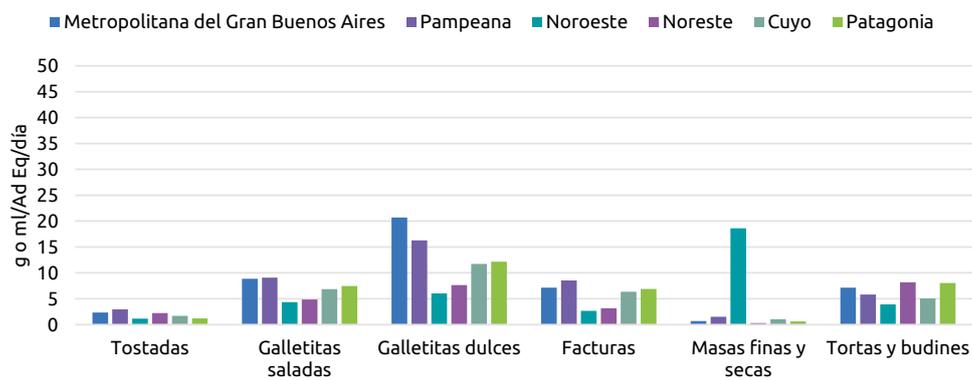


Tabla 18 Consumo promedio de galletitas y amasados de pastelería por región, por período (g/Ad Eq/d)

	Metropolitana del Gran Buenos Aires					Pampeana				Noroeste				Noreste				Cuyo				Patagonia			
	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Galletitas																									
Tostadas	4,6		2,1	2,2	2,3		2,8	4,3	3,0		0,9	1,9	1,2		9,7	8,2	2,2		1,1	2,2	1,7		1,0	1,4	1,2
Galletitas saladas	3,9	19,0	12,2	8,8	8,9	20,4	10,9	10,5	9,1	12,4	3,5	4,9	4,4	31,2	7,3	7,4	4,9	10,2	6,1	6,7	6,8	12,1	10,3	8,8	7,5
Galletitas dulces	33,2	10,3	16,4	23,6	20,7	7,6	12,2	21,0	16,3	2,5	7,3	8,1	6,0	4,5	7,0	10,3	7,6	5,0	6,6	9,7	11,7	6,8	9,4	14,3	12,2
TOTAL GALLETITAS	42	29	31	35	32	28	26	36	28	15	12	15	12	36	24	26	15	15	14	19	20	19	21	24	21
Amasado de pastelería																									
Facturas	19,6	11,5	12,9	7,6	7,1	12,7	11,9	9,9	8,6	6,0	4,0	4,4	2,7	5,1	4,6	3,7	3,2	8,9	9,1	6,4	6,4	9,2	7,4	5,8	6,9
Masas finas y secas	4,3		1,0	1,0	0,7		1,5	1,7	1,5		8,7	4,3	18,6		1,3	0,4	0,3		1,5	0,5	1,1		0,7	0,4	0,6
Tortas y budines	4,3		7,7	7,3	7,1		6,5	5,0	5,8		6,0	6,0	3,9		4,6	5,8	8,2		4,5	3,8	5,1		5,5	8,7	8,0
TOTAL AMASADOS DE PASTELERÍA	28	11	22	16	15	13	20	17	16	6	19	15	25	5	11	10	12	9	15	11	12	9	14	15	16

Nota: *En 1996-97 la categoría "Galletitas saladas" incluye Galletas, grises y tostadas, galletitas de agua, galletitas de otro tipo. No se registraron masas finas y secas y tortas y budines.

Figura 46 Consumo de galletitas y amasados de pastelería por región, y diferencias entre regiones en 2017/18



Opcionales: Grasas

Figura 47 Consumo aparente de grasas según período (g/Ad Eq/d)

El consumo de grasas animales disminuyó 25%, desde 1996-97, y el de mayonesa aumento 10%.

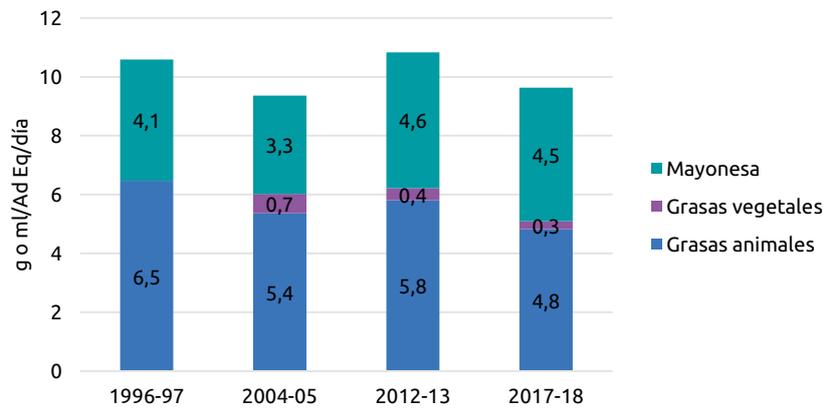
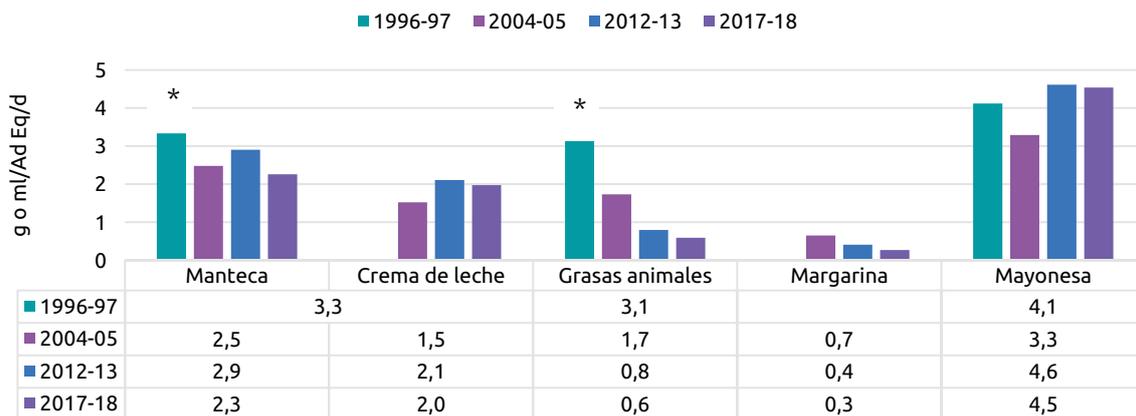


Figura 48 Cambio en el consumo de grasas entre 1996-97 y 2017-18



Nota: * En 1996-97 la categoría "Margarina y otras grasas" incluye grasa porcina, grasa vacuna, margarina, otras grasas, se unificó con grasas animales. La crema de leche se registró junto con la manteca.

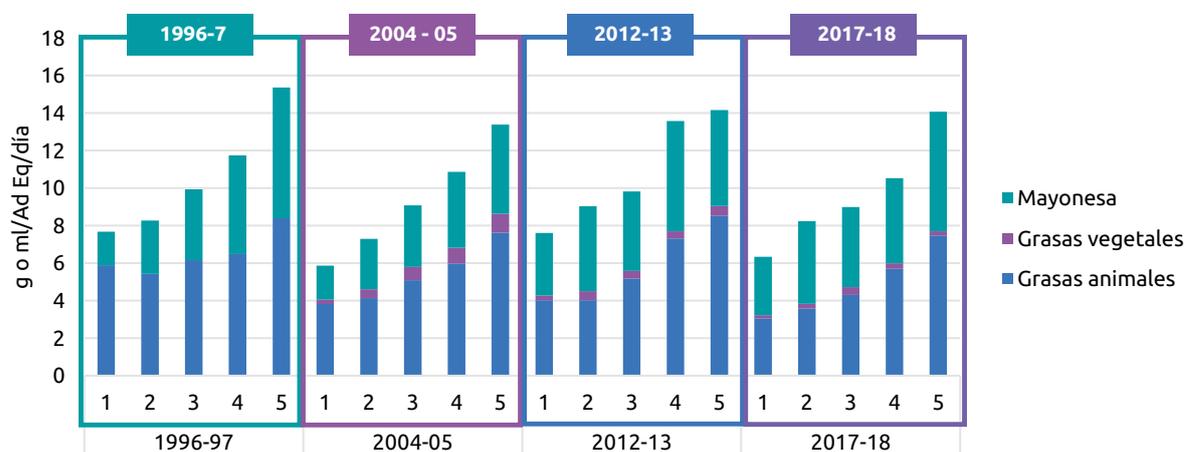
Ilustración 11 Alimentos más consumidos en el grupo de grasas en 2017-18

GRASA PORCINA
GRASA VACUNA
MAYONESA
MARGARINA
CREMA DE LECHE
MANTECA



Diferencias en el consumo aparente según nivel de ingresos

Figura 49 Consumo promedio de grasas por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d)



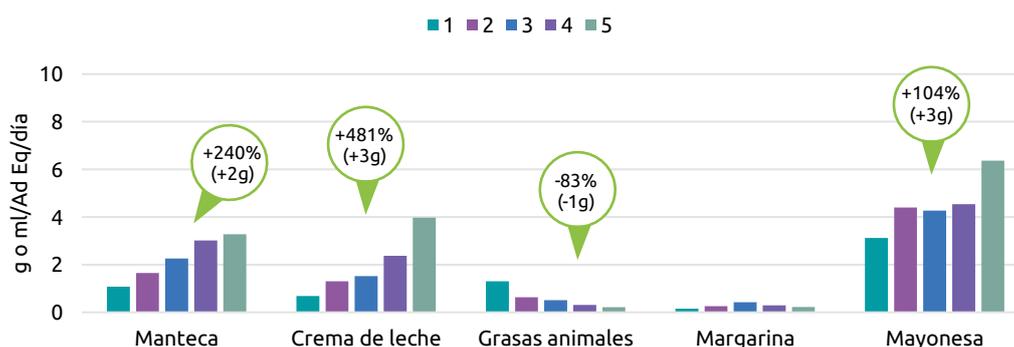
Nota: * En 1996-97 la categoría "Margarina y otras grasas" incluye grasa porcina, grasa vacuna, margarina, otras grasas, se unificó con grasas animales. La crema de leche se registró junto con la manteca.

Tabla 19 Consumo promedio de grasas por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d)

Quintil de ingresos	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Grasas animales																				
Manteca						1,1	2,0	2,4	3,4	3,9	1,5	2,4	2,7	3,6	4,3	1,1	1,6	2,3	3,0	3,3
Crema de leche	1,4	2,0	3,5	3,8	6,0	0,4	0,8	1,3	1,9	3,4	0,8	0,7	1,8	3,3	3,9	0,7	1,3	1,5	2,4	4,0
Grasas animales	4,5	3,4	2,7	2,7	2,4	2,3	1,3	1,3	0,6	0,4	1,7	0,8	0,7	0,4	0,3	1,3	0,6	0,5	0,3	0,2
TOTAL GRASAS ANIMALES	5,9	5,4	6,2	6,5	8,4	3,8	4,1	5,1	6,0	7,6	4,0	4,0	5,2	7,3	8,5	3,1	3,6	4,3	5,7	7,5
Grasas vegetales																				
Margarina						0,2	0,5	0,7	0,8	1,0	0,2	0,5	0,4	0,4	0,5	0,2	0,3	0,4	0,3	0,2
Mayonesa																				
Mayonesa	1,8	2,8	3,8	5,3	7,0	1,8	2,7	3,3	4,0	4,7	3,3	4,5	4,2	5,9	5,1	3,1	4,4	4,3	4,5	6,4

Nota: * En 1996-97 la categoría "Margarina y otras grasas" incluye grasa porcina, grasa vacuna, margarina, otras grasas, se unificó con grasas animales. La crema de leche se registró junto con la manteca.

Figura 50 Consumo de grasas por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18



Diferencias entre el quintil más alto y más bajo de ingresos de hogar tomando como base el 1° quintil

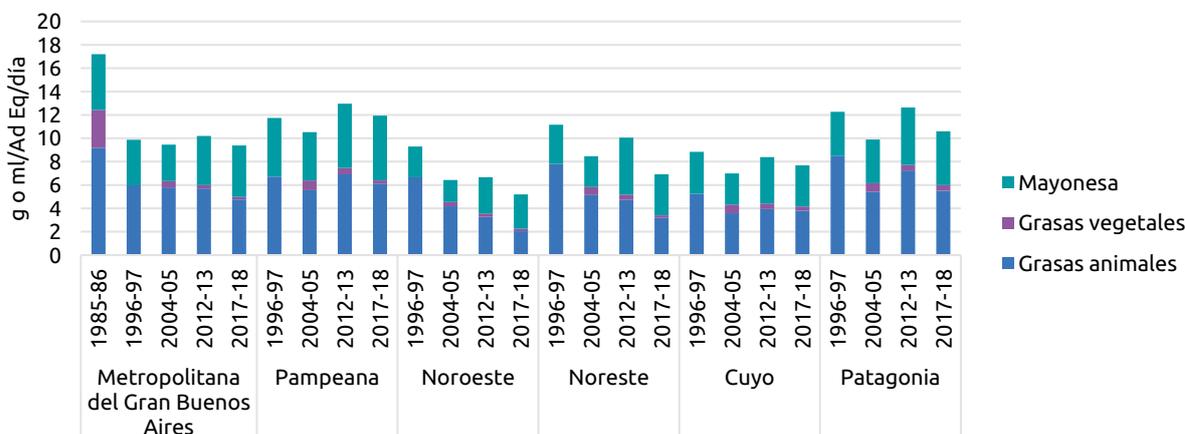


Todas las categorías son más consumidas en los hogares de mayores ingresos, excepto las grasas animales y la margarina.



Diferencias en el consumo aparente por región

Figura 51 Consumo promedio de grasas por región, por período (g/Ad Eq/d)



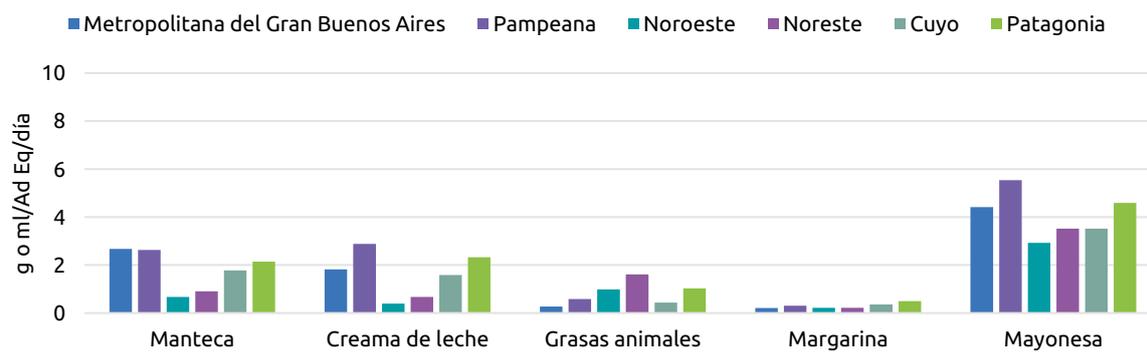
Nota: * En 1996-97 la categoría "Margarina y otras grasas" incluye grasa porcina, grasa vacuna, margarina, otras grasas, se unificó con grasas animales. La crema de leche se registró junto con la manteca.

Tabla 20 Consumo promedio de grasas por región, por período (g/Ad Eq/d)

	Metropolitana del Gran Buenos Aires					Pampeana				Noroeste				Noreste				Cuyo			Patagonia				
	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Grasas animales																									
Manteca	7,0		3,4	3,8	2,7		2,5	2,7	2,6		1,1	1,3	0,7		1,3	1,6	0,9		1,8	2,0	1,8		2,7	3,1	2,1
Crema de leche	1,2	3,9	1,8	1,5	1,8	3,5	2,1	3,5	2,9	1,5	0,3	0,6	0,4	1,5	0,6	0,9	0,7	2,4	0,8	1,0	1,6	4,2	1,6	3,0	2,3
Grasas animales	0,9	2,1	0,7	0,4	0,3	3,2	0,9	0,7	0,6	5,2	2,7	1,4	1,0	6,3	3,3	2,2	1,6	2,9	1,0	0,9	0,4	4,4	1,1	1,1	1,0
TOTAL GRASAS ANIMALES	9,2	6,0	5,8	5,7	4,8	6,7	5,6	6,9	6,1	6,7	4,2	3,3	2,0	7,8	5,1	4,7	3,2	5,3	3,6	3,9	3,8	8,5	5,4	7,3	5,5
Grasas vegetales																									
Margarina	3,3		0,5	0,3	0,2		0,8	0,5	0,3		0,4	0,3	0,2		0,7	0,5	0,2		0,7	0,5	0,4		0,7	0,5	0,5
Mayonesa																									
Mayonesa	4,8	3,9	3,1	4,2	4,4	5,0	4,1	5,5	5,5	2,6	1,9	3,1	2,9	3,4	2,6	4,9	3,5	3,6	2,7	4,0	3,5	3,7	3,7	4,9	4,6

Nota: * En 1996-97 la categoría "Margarina y otras grasas" incluye grasa porcina, grasa vacuna, margarina, otras grasas, se unificó con grasas animales. La crema de leche se registró junto con la manteca.

Figura 52 Consumo de grasas por región, y diferencias entre regiones en 2017/18





Opcionales: Carnes procesadas

Figura 53 Consumo aparente de carnes procesadas según período (g/Ad Eq/d)

! El consumo de fiambres y embutidos es relativamente estable a lo largo del tiempo.

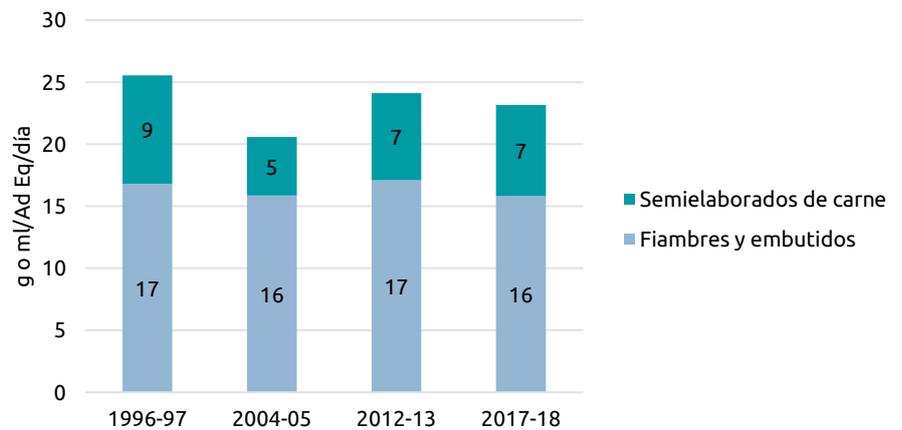
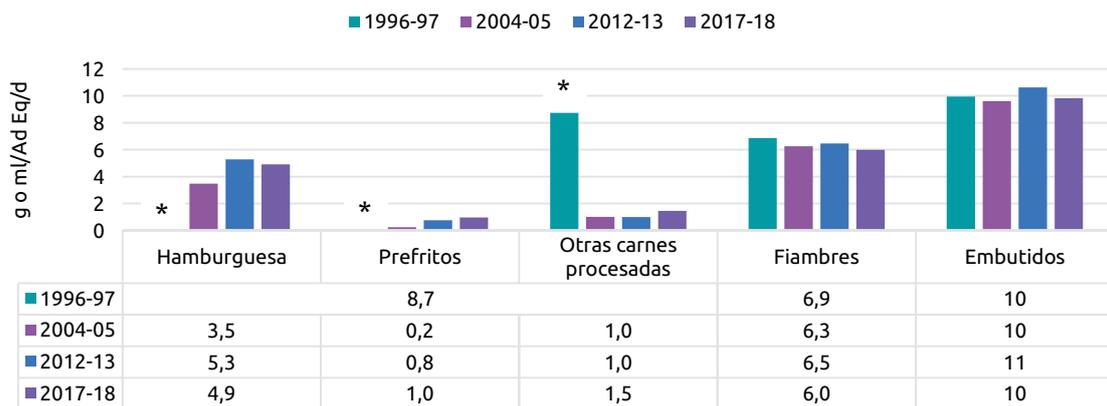


Figura 54 Cambio en el consumo de carnes procesadas entre 1996-97 y 2017-18



Nota: *En 1996-97 la categoría "Alimentos en base a carne listos para cocinar" incluye Hamburguesas para cocinar, milanesa para cocinar, alimentos semipreparados en base a carne, alimentos congelados semipreparados en base a carne categorizados como otras carnes procesadas. No es posible desagregar hamburguesas y prefritos.

Ilustración 12 Alimentos más consumidos en el grupo de carnes procesadas en 2017-18



Diferencias en el consumo aparente según nivel de ingresos

Figura 55 Consumo promedio de carnes procesadas por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d)

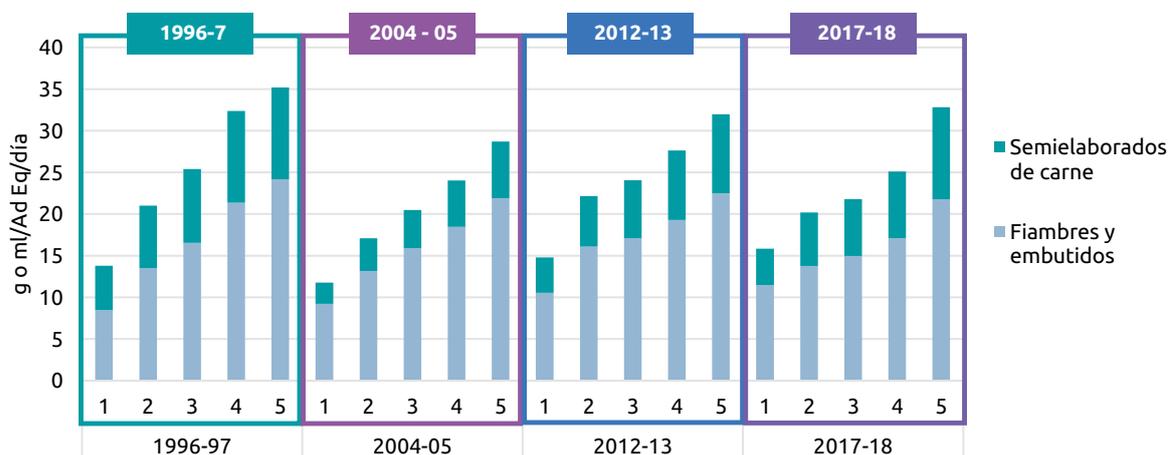
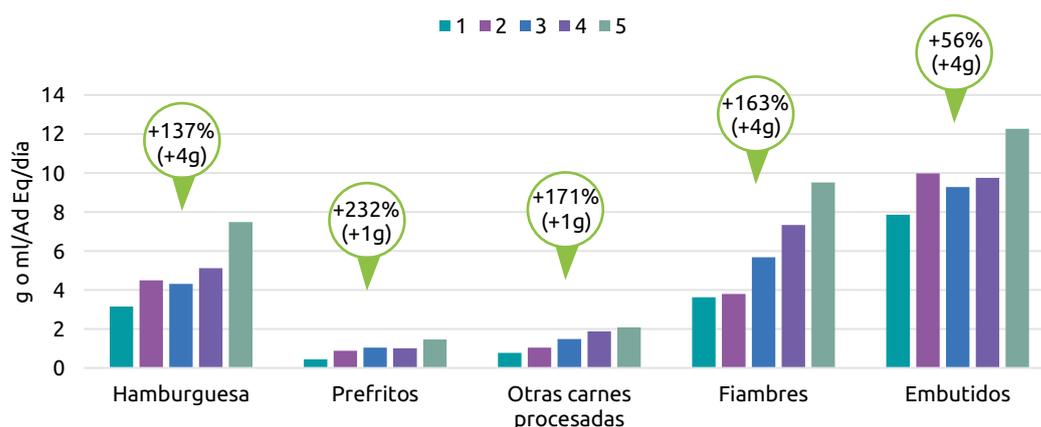


Tabla 21 Consumo promedio de carnes procesadas por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d)

Quintil de ingresos	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Fiambres y embutidos																				
Fiambres	2,8	4,9	6,4	9,1	11,1	2,8	4,4	6,0	7,6	10,1	3,4	5,0	6,2	7,1	10,6	3,6	3,8	5,7	7,3	9,5
Embutidos	5,7	8,6	10,1	12,3	13,1	6,4	8,8	9,9	10,8	11,8	7,2	11,0	10,9	12,2	11,9	7,9	10,0	9,3	9,8	12,3
TOTAL FIAMBRES Y EMBUTIDOS	8	13	17	21	24	9	13	16	18	22	11	16	17	19	22	11	14	15	17	22
Semielaborados de carne																				
Hamburguesa						1,8	2,9	3,6	4,1	4,9	3,3	4,7	5,5	6,6	6,2	3,2	4,5	4,3	5,1	7,5
Prefritos						0,0	0,2	0,1	0,3	0,6	0,1	0,2	0,5	0,7	2,2	0,4	0,9	1,0	1,0	1,5
Otras carnes procesadas	5,3	7,5	8,9	11,0	11,0	0,7	0,8	0,9	1,2	1,3	0,7	1,1	1,0	1,0	1,1	0,8	1,0	1,5	1,9	2,1
TOTAL SEMIELABORADOS DE CARNES	5	8	9	11	11	3	4	5	6	7	4	6	7	8	9	4	6	7	8	11

Nota: *En 1996-97 la categoría "Alimentos en base a carne listos para cocinar" incluye Hamburguesas para cocinar, milanesa para cocinar, alimentos semipreparados en base a carne, alimentos congelados semipreparados en base a carne categorizados como otras carnes procesadas. No es posible desagregar hamburguesas y prefritos.

Figura 56 Consumo de carnes procesadas por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18



Diferencias entre el quintil más alto y más bajo de ingresos de hogar tomando como base el 1° quintil

 Todas las categorías son más consumidas en los hogares de mayores ingresos.



Diferencias en el consumo aparente por región

Figura 57 Consumo promedio de carnes procesadas por región, por período (g/Ad Eq/d)

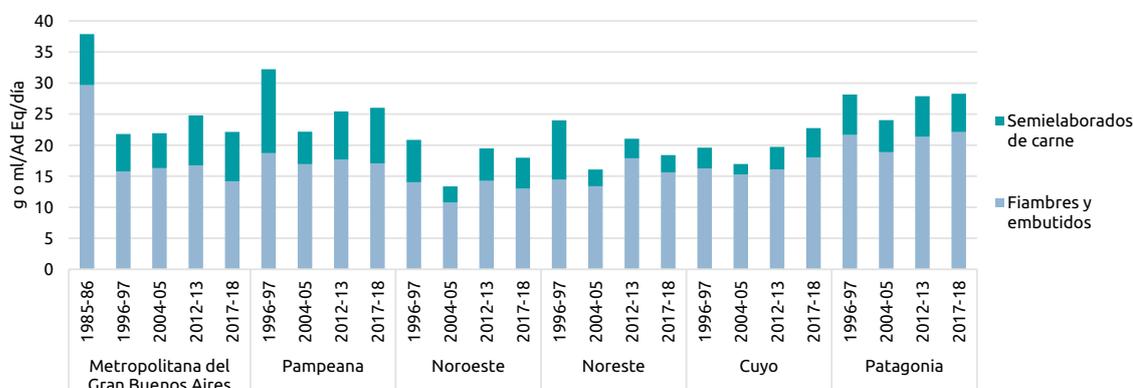


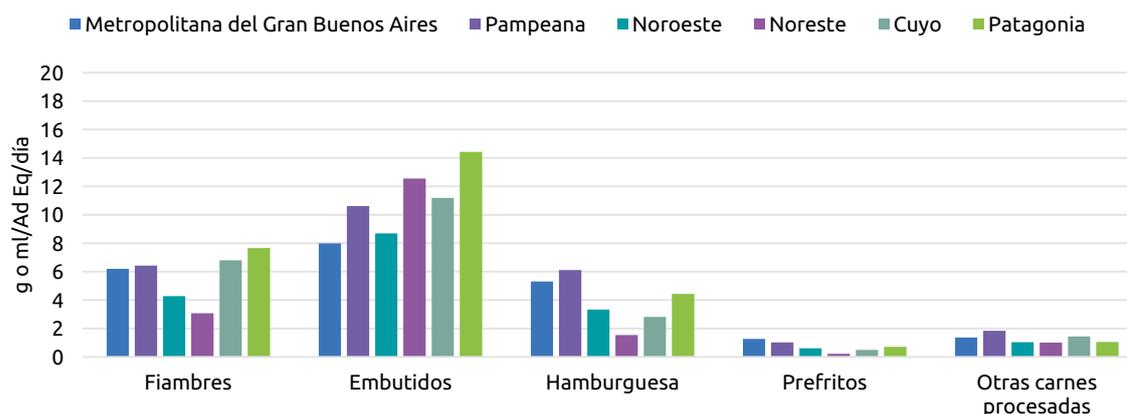
Tabla 22 Consumo promedio de carnes procesadas por región, por período (g/Ad Eq/d)

	Metropolitana del Gran Buenos Aires					Pampeana				Noroeste			Noreste			Cuyo				Patagonia					
	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Fiambres y embutidos																									
Fiambres	11,6	7,2	7,4	7,3	6,2	7,2	6,5	6,7	6,4	4,6	3,4	4,1	4,3	5,0	3,4	4,7	3,1	7,1	6,4	5,9	6,8	7,3	5,5	6,3	7,7
Embutidos	18,0	8,6	8,9	9,4	8,0	11,5	10,4	11,0	10,6	9,4	7,4	10,2	8,7	9,5	10,0	13,1	12,5	9,1	8,9	10,2	11,2	14,4	13,4	15,1	14,4
TOTAL FIAMBRES Y EMBUTIDOS	30	16	16	17	14	19	17	18	17	14	11	14	13	14	13	18	16	16	15	16	18	22	19	21	22
Semielaborados de carne																									
Hamburguesa	7,0		4,4	5,9	5,3		3,9	6,3	6,1		1,7	3,4	3,3		0,6	2,0	1,5		1,0	2,6	2,8		3,9	4,6	4,4
Prefritos		6,0	0,4	1,3	1,3	13,5	0,2	0,5	1,0	6,8	0,0	0,4	0,6	9,6	0,0	0,1	0,2	3,3	0,0	0,2	0,5	6,5	0,2	0,7	0,7
Otras carnes procesadas	1,2		0,8	0,9	1,4		1,1	1,0	1,8		0,9	1,4	1,0		2,1	1,0	1,0		0,7	0,9	1,4		1,1	1,2	1,1
TOTAL SEMIELABORADOS DE CARNE	8	6	6	8	8	14	5	8	9	7	3	5	5	10	3	3	3	3	2	4	5	7	5	7	6

Nota: *En 1996-97 la categoría "Alimentos en base a carne listos para cocinar" incluye Hamburguesas para cocinar, milanesa para cocinar, alimentos semipreparados en base a carne, alimentos congelados semipreparados en base a carne categorizados como otras carnes procesadas.

No es posible desagregar hamburguesas y prefritos.

Figura 58 Consumo de carnes procesadas por región, y diferencias entre regiones en 2017/18



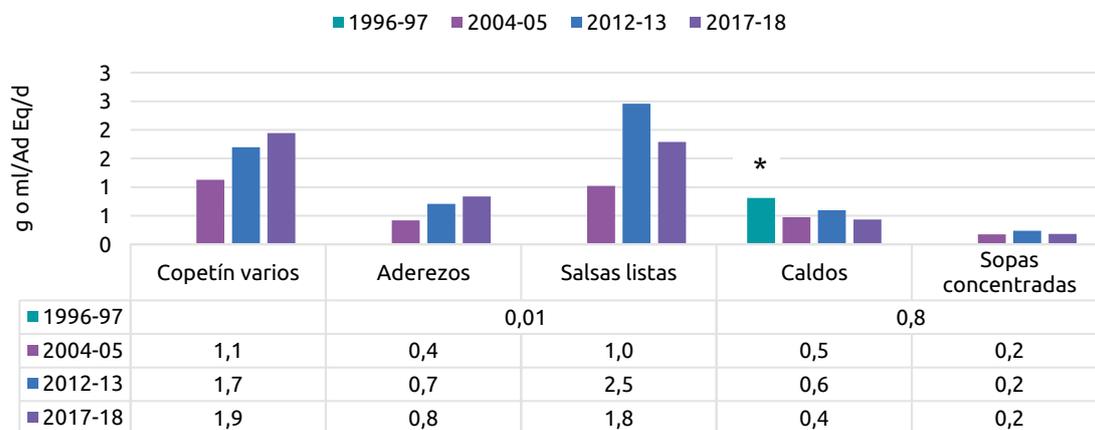
Opcionales: Varios

Figura 59 Consumo aparente de varios según período (g/Ad Eq/d)

El consumo de productos de copetín aumentó 72% desde 2004-05 y el de aderezos y salsas 99%.



Figura 60 Cambio en el consumo de varios entre 1996-97 y 2017-18



Nota: *En 1996-97 no se registraron los productos de copetín, la categoría otras salsas y aderezos incluye "Mostaza, aderezos y salsas en base a tomate, salsas varias, otros aderezos y condimentos", y se registraron juntos los caldos y sopas concentradas.

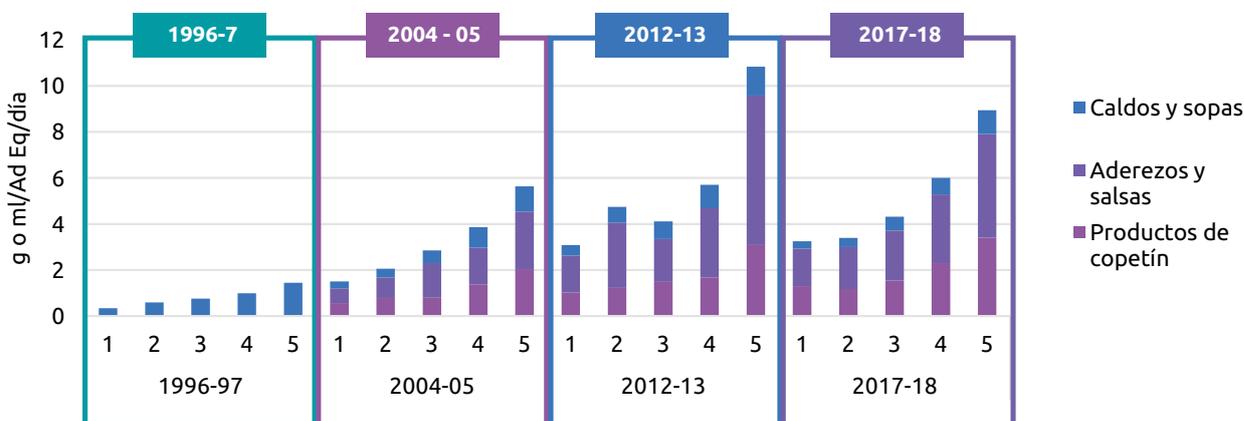
Ilustración 13 Alimentos más consumidos en el grupo de varios en 2017-18

KETCHUP MOSTAZA CALDOS CONCENTRADOS
 CHIZITOS, PAPAS FRITAS, PALITOS (SNACKS)
 SALSA EN BASE A TOMATE
 SALSAS VARIAS SOPAS CONCENTRADAS



Diferencias en el consumo aparente según nivel de ingresos

Figura 61 Consumo promedio de varios por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d)



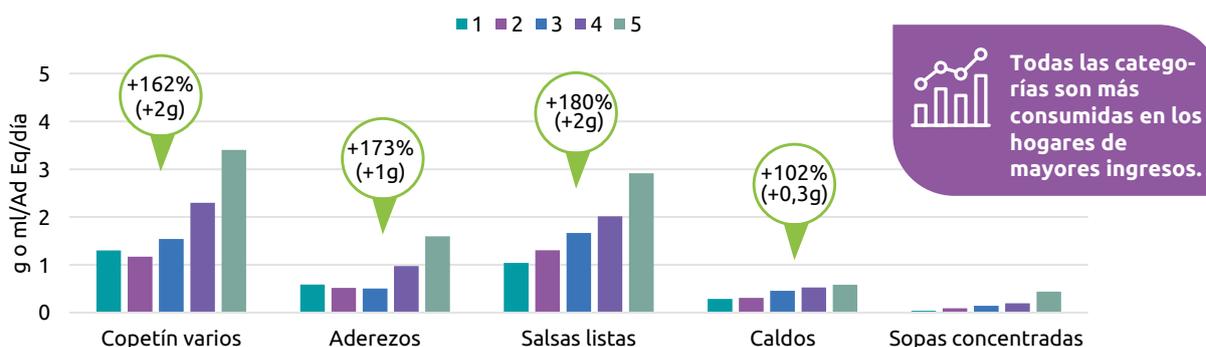
Nota: *En 1996-97 no se registraron los productos de copetín, la categoría otras salsas y aderezos incluye "Mostaza, aderezos y salsas en base a tomate, salsas varias, otros aderezos y condimentos", y se registraron juntos los caldos y sopas concentradas.

Tabla 23 Consumo promedio de varios por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d)

Quintil de ingresos	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Productos de copetín																				
Copetín varios						0,6	0,8	0,8	1,4	2,0	1,0	1,2	1,5	1,7	3,1	1,3	1,2	1,5	2,3	3,4
Salsas y aderezos																				
Aderezos						0,1	0,2	0,3	0,5	0,9	0,3	0,7	0,5	0,8	1,3	0,6	0,5	0,5	1,0	1,6
Salsas listas	0,00	0,01	0,01	0,01	0,03	0,5	0,7	1,1	1,1	1,6	1,3	2,2	1,4	2,2	5,2	1,0	1,3	1,7	2,0	2,9
TOTAL SALSAS Y ADEREZOS	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	1,7	2,3	3,0	4,5	2,6	4,1	3,4	4,7	9,6	2,9	3,0	3,7	5,3	7,9
Caldos y sopas																				
Caldos						0,3	0,3	0,5	0,6	0,7	0,4	0,5	0,6	0,6	0,8	0,3	0,3	0,5	0,5	0,6
Sopas concentradas	0,3	0,6	0,7	1,0	1,4	0,0	0,1	0,1	0,3	0,4	0,1	0,1	0,2	0,4	0,4	0,0	0,1	0,1	0,2	0,4
TOTAL CALDOS Y SOPAS	0,3	0,6	0,7	1,0	1,4	0,3	0,4	0,6	0,9	1,1	0,5	0,7	0,8	1,0	1,2	0,3	0,4	0,6	0,7	1,0

Nota: *En 1996-97 no se registraron los productos de copetín, la categoría otras salsas y aderezos incluye "Mostaza, aderezos y salsas en base a tomate, salsas varias, otros aderezos y condimentos", y se registraron juntos los caldos y sopas concentradas.

Figura 62 Consumo de varios por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18

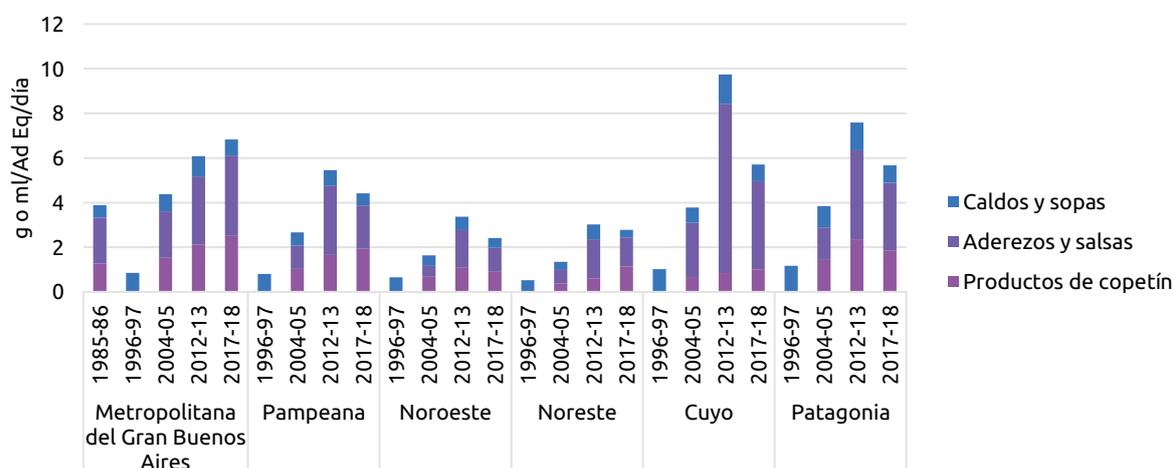


Diferencias entre el quintil más alto y más bajo de ingresos de hogar tomando como base el 1° quintil



Diferencias en el consumo aparente por región

Figura 63 Consumo promedio de varios por región, por período (g/Ad Eq/d)



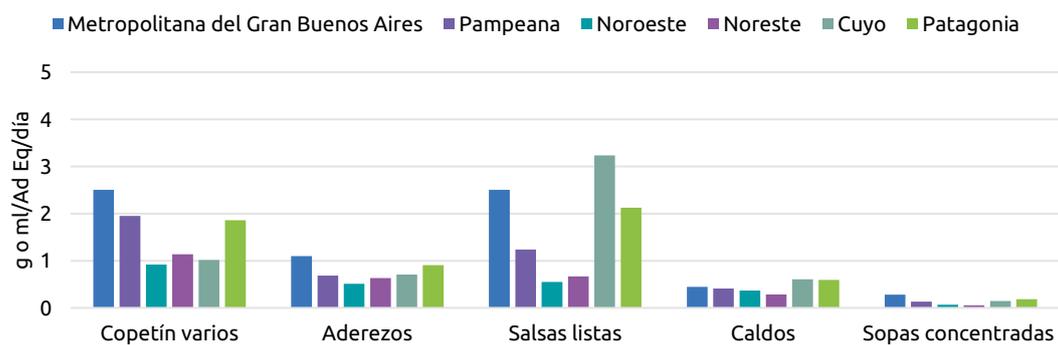
Nota: *En 1996-97 no se registraron los productos de copetín, la categoría otras salsas y aderezos incluye "Mostaza, aderezos y salsas en base a tomate, salsas varias, otros aderezos y condimentos", y se registraron juntos los caldos y sopas concentradas.

Tabla 24 Consumo promedio de varios por región, por período (g/Ad Eq/d)

	Metropolitana del Gran Buenos Aires					Pampeana				Noroeste				Noreste				Cuyo			Patagonia				
	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Productos de copetín																									
Copetín varios	1,3		1,5	2,1	2,5		1,0	1,7	1,9		0,7	1,1	0,9		0,4	0,6	1,1		0,7	0,8	1,0		1,4	2,4	1,9
Aderezos y salsas																									
Aderezos	0,7		0,6	0,8	1,1		0,3	0,7	0,7		0,2	0,6	0,5		0,2	0,5	0,6		0,3	0,8	0,7		0,4	0,6	0,9
Salsas listas	1,4	0,02	1,5	2,2	2,5	0,01	0,7	2,4	1,2	0,01	0,3	1,1	0,5	0,01	0,4	1,3	0,7	0,01	2,2	6,8	3,2	0,01	1,0	3,4	2,1
TOTAL ADEREZOS Y SALDAS	2,1	0,0	2,1	3,1	3,6	0,0	1,0	3,1	1,9	0,0	0,5	1,7	1,1	0,0	0,6	1,7	1,3	0,0	2,4	7,6	3,9	0,0	1,5	4,0	3,0
Caldos y sopas																									
Caldos	0,3		0,5	0,7	0,4		0,4	0,5	0,4		0,4	0,4	0,4		0,3	0,5	0,3		0,6	1,0	0,6		0,7	1,0	0,6
Sopas concentradas	0,2	0,8	0,2	0,2	0,3	0,8	0,2	0,3	0,1	0,7	0,1	0,2	0,1	0,5	0,1	0,2	0,1	1,0	0,1	0,3	0,1	1,2	0,2	0,3	0,2
TOTAL CALDOS Y SOPAS	0,6	0,8	0,8	0,9	0,7	0,8	0,6	0,7	0,5	0,7	0,4	0,6	0,4	0,5	0,4	0,7	0,3	1,0	0,7	1,3	0,8	1,2	0,9	1,3	0,8

Nota: *En 1996-97 no se registraron los productos de copetín, la categoría otras salsas y aderezos incluye "Mostaza, aderezos y salsas en base a tomate, salsas varias, otros aderezos y condimentos", y se registraron juntos los caldos y sopas concentradas.

Figura 64 Consumo de varios por región, y diferencias entre regiones en 2017/18



Opcionales: Bebidas sin alcohol

Figura 65 Consumo aparente de bebidas sin alcohol según período (ml/Ad Eq/d)

El consumo de gaseosas aumentó 84% y el de jugos disminuyó 37%.

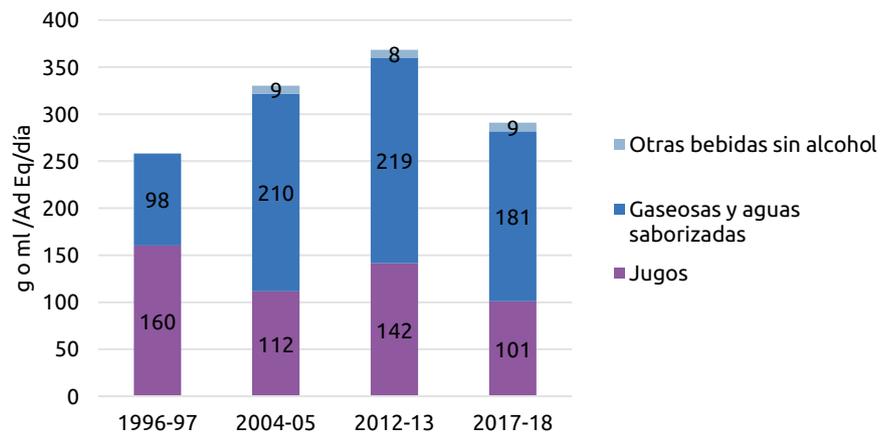


Figura 66 Cambio en el consumo de bebidas sin alcohol entre 1996-97 y 2017-18



Nota: *En 1996-97 los jugos concentrados incluyen "Jugos y refrescos concentrados, jugos y refrescos para tomar sin diluir, los aperitivos sin alcohol", no es posible discriminar las otras bebidas y las bebidas vegetales. Las aguas saborizadas se registran desde 2012-13. Por el peso de los sobres de jugos en polvo, para la reconstitución de jugos en polvo se consideró 22l/kg en 1996-97, 32l/kg en 2004-05, 40l/kg en 2012-13 y 57l/kg en 2017-18.

Ilustración 14 Alimentos más consumidos en el grupo de bebidas sin alcohol en 2017-18





Diferencias en el consumo aparente según nivel de ingresos

Figura 67 Consumo promedio de bebidas sin alcohol por quintil de ingreso, por período (ml/Ad Eq/d)

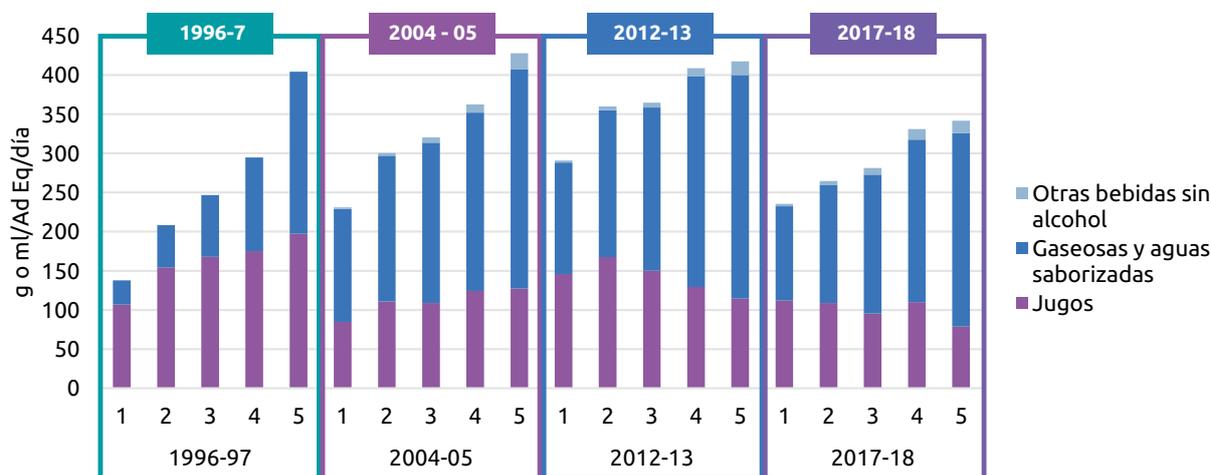
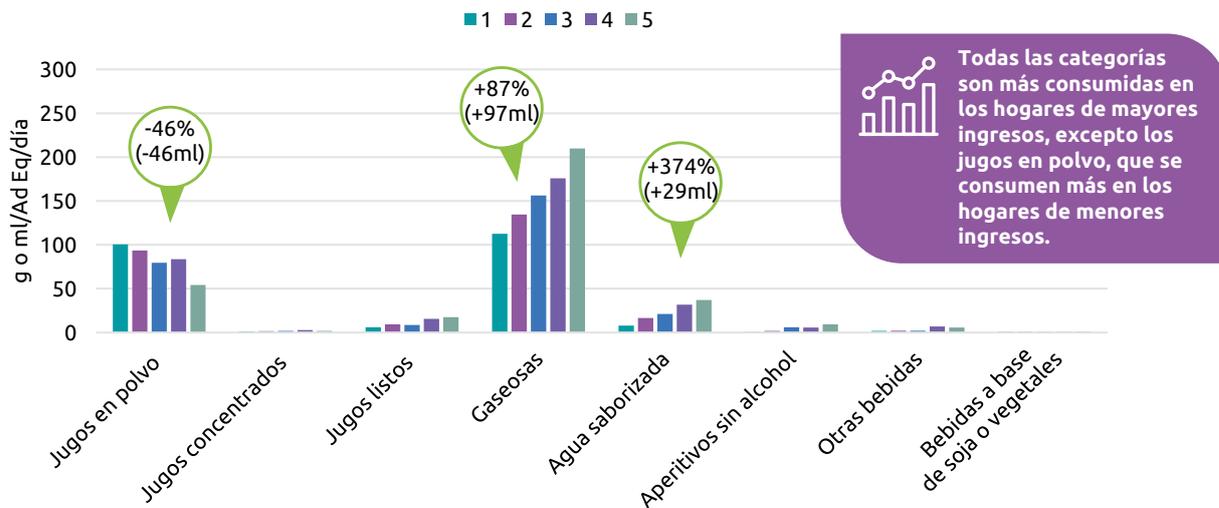


Tabla 25 Consumo promedio de bebidas sin alcohol por quintil de ingreso, por período (ml/Ad Eq/d)

	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18				
Quintil de ingresos	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Jugos																				
Jugos en polvo	33	63	71	85	83	41	61	59	76	79	119	136	117	100	85	100	94	80	84	54
Jugos concentrados	74	92	97	90	114	41	46	46	41	35	21	20	21	21	14	6	6	7	11	7
Jugos listos						3	4	4	7	13	5	11	12	9	16	6	9	9	16	18
TOTAL JUGOS	107	154	168	175	197	85	111	109	124	127	146	167	150	129	115	112	109	95	110	79
Gaseosas y aguas saborizadas																				
Gaseosas	31	54	79	120	207	145	186	205	228	280	139	179	190	241	241	112	135	156	176	210
Agua saborizada											4	9	19	28	44	8	16	21	32	37
TOTAL GASEOSAS Y AGUAS SABORIZADAS	31	54	79	120	207	145	186	205	228	280	143	188	208	269	285	120	151	177	208	247
Otras bebidas sin alcohol																				
Aperitivos sin alcohol						1,4	2,8	4,9	7,2	10,9	0,6	1,9	3,6	7,5	7,5	0,6	1,9	5,9	5,6	9,4
Otras bebidas						0,4	0,4	1,4	2,1	7,5	1,1	1,6	1,4	1,5	8,5	1,9	2,0	2,2	7,0	5,6
Bebidas a base de soja o vegetales						0,1	0,3	0,6	0,9	1,8	0,8	1,2	1,2	1,2	1,3	0,8	0,8	0,6	0,8	1,1
TOTAL OTRAS BEBIDAS SIN ALCOHOL						2	3	7	10	20	2	5	6	10	17	3	5	9	13	16

Nota: *En 1996-97 los jugos concentrados incluyen "Jugos y refrescos concentrados, jugos y refrescos para tomar sin diluir, los aperitivos sin alcohol", no es posible discriminar las otras bebidas y las bebidas vegetales. Las aguas saborizadas se registran desde 2012-13. Por el peso de los sobres de jugos en polvo, para la reconstitución de jugos en polvo se consideró 22l/kg en 1996-97, 32l/kg en 2004-05, 40l/kg en 2012-13 y 57l/kg en 2017-18.

Figura 68 Consumo de bebidas sin alcohol por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18



Diferencias entre el quintil más alto y más bajo de ingresos de hogar tomando como base el 1° quintil



Diferencias en el consumo aparente por región

Figura 69 Consumo promedio de bebidas sin alcohol por región, por período (ml/Ad Eq/d)

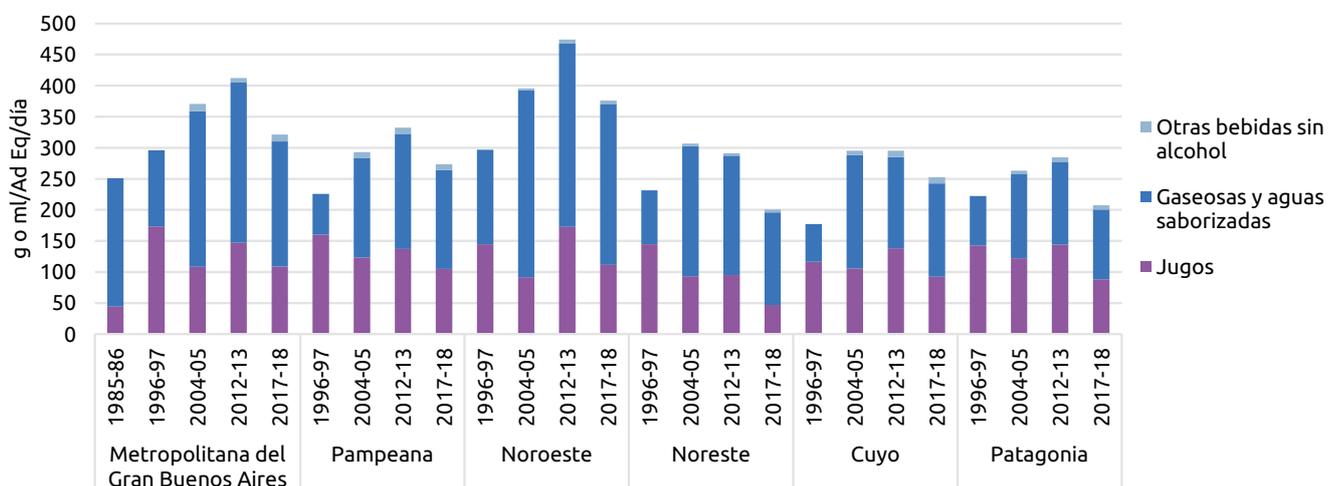
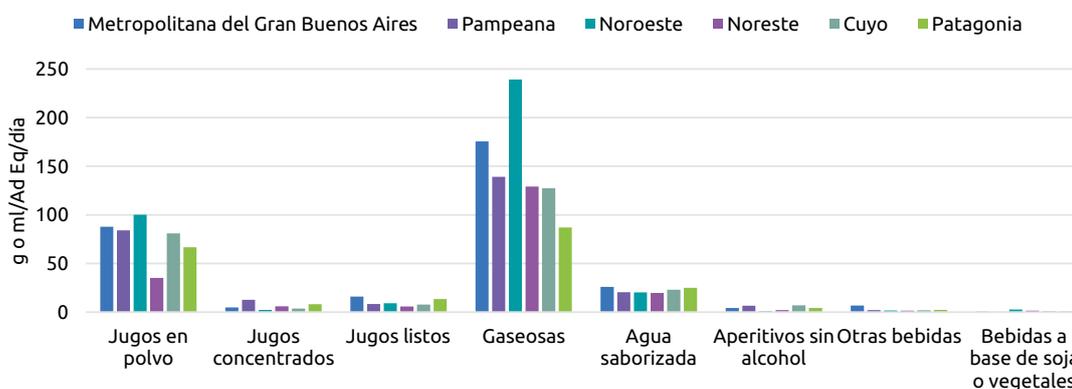


Tabla 26 Consumo promedio de bebidas sin alcohol por región, por período (ml/Ad Eq/d)

	Metropolitana del Gran Buenos Aires					Pampeana				Noroeste			Noreste			Cuyo			Patagonia						
	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Jugos																									
Jugos en polvo	12	83	77	121	88	49	51	99	84	89	69	156	100	52	35	59	35	49	73	115	81	51	84	112	67
Jugos concentrados	2	90	23	11	5	111	67	31	13	55	19	6	2	93	55	29	6	67	30	15	4	92	32	18	8
Jugos listos	30		9	14	16		6	7	8		4	10	9		2	7	6		3	8	8		6	13	13
TOTAL JUGOS	44	174	108	147	109	160	123	137	105	145	92	173	111	145	93	95	47	116	106	138	93	143	122	144	88
Gaseosas y aguas saborizadas																									
Gaseosas	207	122	251	233	176	66	161	167	139	152	301	279	239	87	209	172	129	61	182	137	127	79	136	110	87
Agua saborizada				25	26			18	20			16	20			20	20			10	23			23	25
TOTAL GASEOSAS Y AGUAS SABORIZADAS	207	122	251	258	202	66	161	185	159	152	301	295	259	87	209	192	149	61	182	147	150	79	136	133	112
Otras bebidas sin alcohol																									
Aperitivos sin alcohol			6,2	4,5	4,1		7,0	5,2	6,6		0,8	0,7	0,9		3,2	0,9	2,0		4,9	6,2	7,0		3,0	4,4	4,1
Otras bebidas			4,6	2,3	6,7		1,5	4,7	2,1		0,4	1,3	1,6		0,9	1,1	1,4		0,8	1,2	1,9		1,3	1,5	2,2
Bebidas a base de soja o vegetales			0,7	0,6	0,5		0,5	0,2	0,4		1,4	4,6	2,7		0,2	1,8	1,4		1,6	2,9	0,9		0,9	2,1	0,7
TOTAL OTRAS BEBIDAS SIN ALCOHOL			12	7	11		9	31	9		3	7	5		4	4	5		7	10	10		5	8	7

Nota: *En 1996-97 los jugos concentrados incluyen "Jugos y refrescos concentrados, jugos y refrescos para tomar sin diluir, los aperitivos sin alcohol", no es posible discriminar las otras bebidas y las bebidas vegetales. Las aguas saborizadas se registran desde 2012-13. Por el peso de los sobres de jugos en polvo, para la reconstitución de jugos en polvo se consideró 22l/kg en 1996-97, 32l/kg en 2004-05, 40l/kg en 2012-13 y 57l/kg en 2017-18.

Figura 70 Consumo de bebidas sin alcohol por región, y diferencias entre regiones en 2017/18



Opcionales: Bebidas con alcohol

Figura 71 Consumo aparente de bebidas con alcohol según período (ml/Ad Eq/d)

El consumo de vino descendió 62% y del de cerveza aumentó 25%.

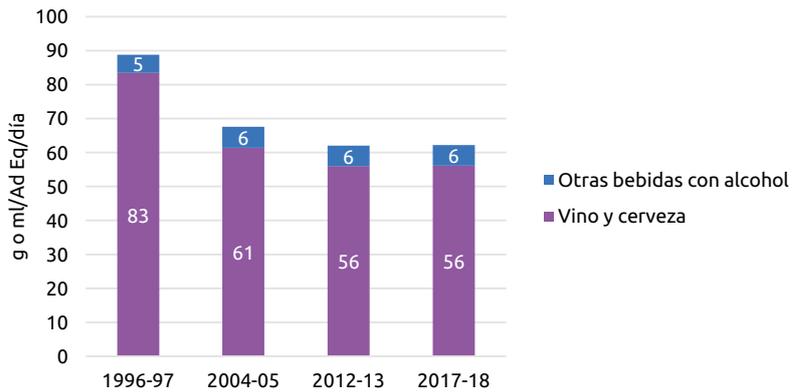
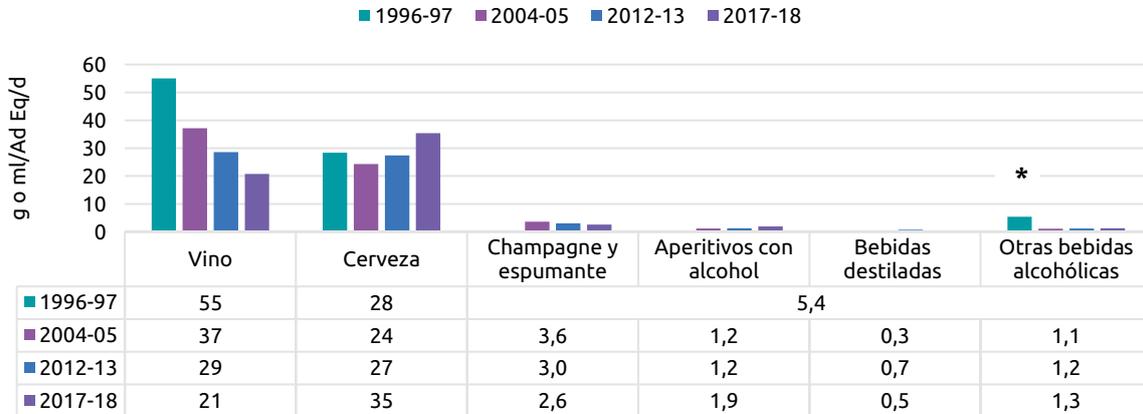


Figura 72 Cambio en el consumo de bebidas con alcohol entre 1996-97 y 2017-18



Nota: *En 1996-97 no se registraron champagne y espumantes, aperitivos con alcohol y otras bebidas alcohólicas; y la categoría Vinos incluye Vino, vinos dulces y espumantes, y las bebidas destiladas incluyen la categoría "Otras bebidas alcohólicas" que incluye Aperitivos, whisky, ginebra-caña-grapa, otras bebidas alcohólicas, licores, sidra.

Ilustración 15 Alimentos más consumidos en el grupo de bebidas con alcohol en 2017-18





Diferencias en el consumo aparente según nivel de ingresos

Figura 73 Consumo promedio de bebidas con alcohol por quintil de ingreso, por período (ml/Ad Eq/d)

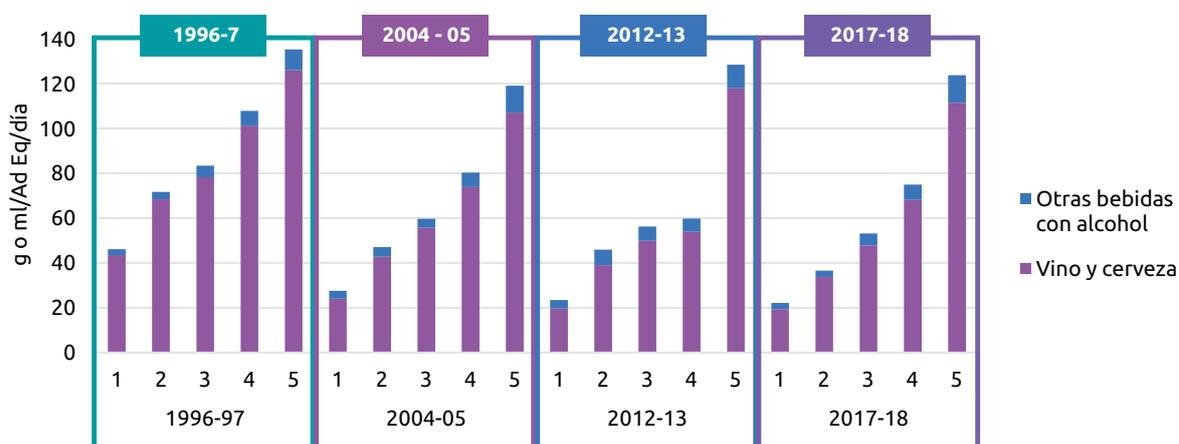
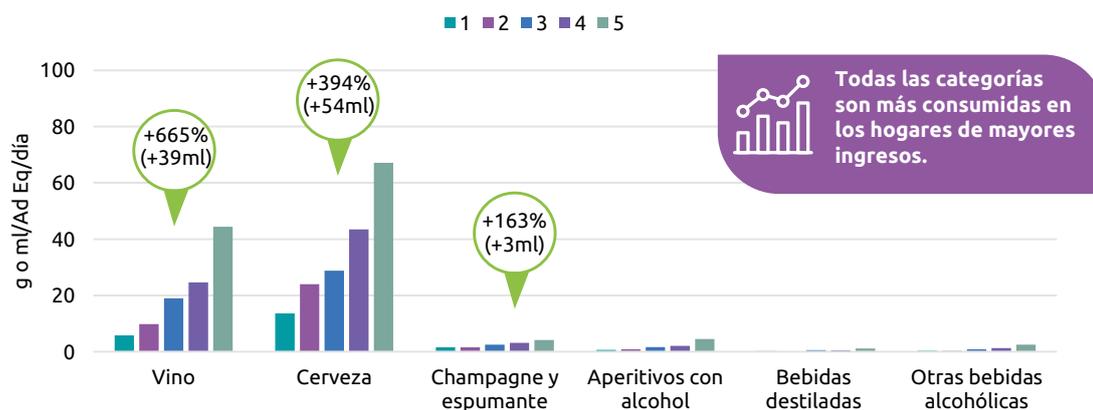


Tabla 27 Consumo promedio de bebidas con alcohol por quintil de ingreso, por período (ml/Ad Eq/d)

	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18				
Quintil de ingresos	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Vino y cerveza																				
Vino	32	48	52	65	78	15	24	35	46	63	9	22	30	28	55	6	10	19	25	44
Cerveza	11	20	26	36	48	9	18	21	28	44	11	17	20	26	63	14	24	29	43	67
TOTAL VINO Y CERVEZA	43	68	78	101	126	24	43	56	74	107	20	39	50	54	118	19	34	48	68	111
Otras bebidas con alcohol																				
Champagne y espumante						3,1	3,4	2,6	3,2	5,6	3,1	2,5	2,9	2,7	3,9	1,6	1,5	2,5	3,1	4,2
Aperitivos con alcohol	2,6	3,3	5,1	6,6	9,3	0,1	0,3	0,7	1,3	3,3	0,4	0,7	1,2	1,3	2,5	0,7	0,8	1,6	2,0	4,5
Bebidas destiladas						0,0	0,1	0,1	0,4	0,9	0,0	0,1	0,7	0,9	1,7	0,2	0,1	0,5	0,5	1,1
Otras bebidas alcohólicas						0,3	0,6	0,7	1,6	2,2	0,2	0,4	1,5	0,9	2,3	0,4	0,3	0,8	1,3	2,5
TOTAL OTRAS BEBIDAS CON ALCOHOL	3	3	5	7	9	4	4	4	7	12	4	4	6	6	10	3	3	5	7	12

Nota: *En 1996-97 no se registraron champagne y espumantes, aperitivos con alcohol y otras bebidas alcohólicas; y la categoría Vinos incluye Vino, vinos dulces y espumantes, y las bebidas destiladas incluyen la categoría "Otras bebidas alcohólicas" que incluye Aperitivos, whisky, ginebra-caña-grapa, otras bebidas alcohólicas, licores, sidra.

Figura 74 Consumo de bebidas con alcohol por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18



Diferencias entre el quintil más alto y más bajo de ingresos de hogar tomando como base el 1° quintil



Diferencias en el consumo aparente por región

Figura 75 Consumo promedio de bebidas con alcohol por región, por período (ml/Ad Eq/d)

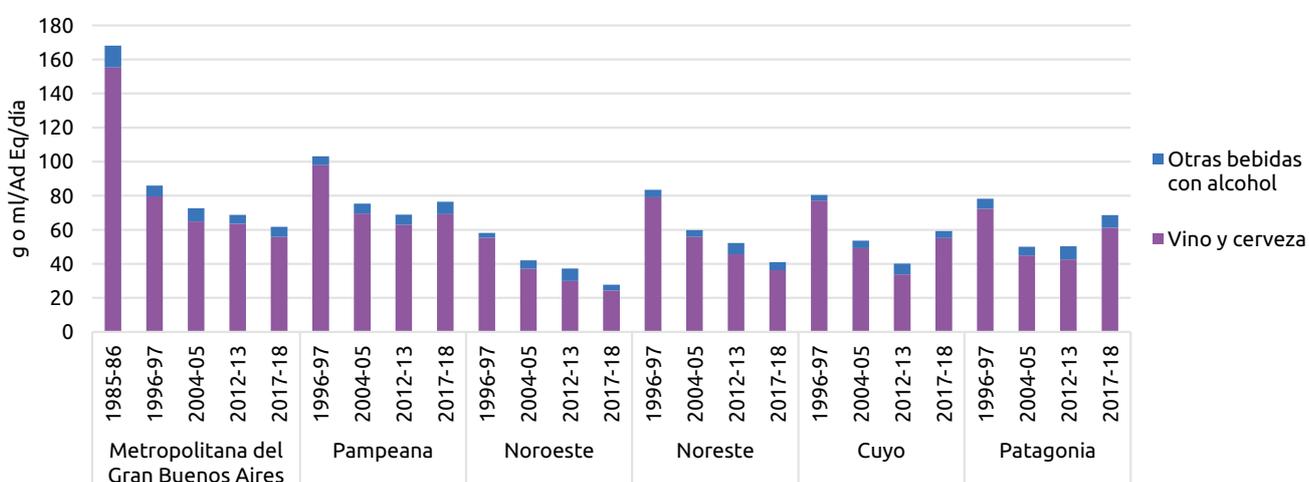
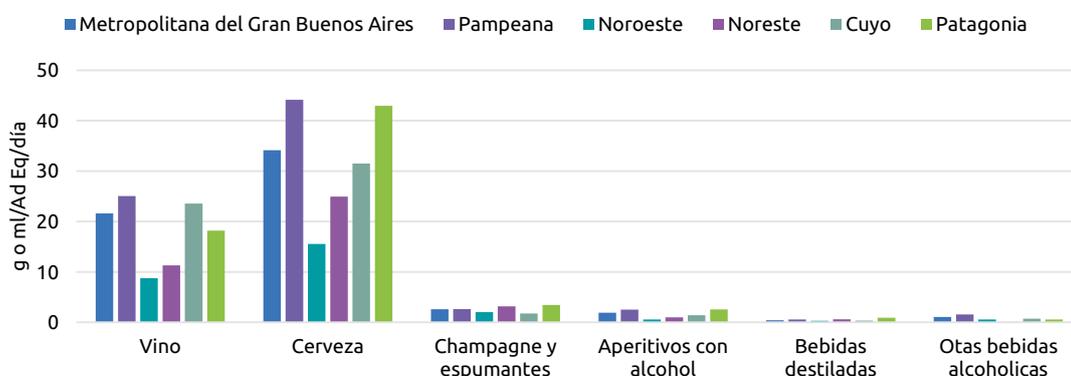


Tabla 28 Consumo promedio de bebidas con alcohol por región, por periodo (ml/Ad Eq/d)

	Metropolitana del Gran Buenos Aires					Pampeana				Noroeste				Noreste			Cuyo				Patagonia				
	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Vino y cerveza																									
Vino	136	52	38	34	22	68	44	31	25	37	23	17	9	34	30	20	11	55	34	20	24	44	25	20	18
Cerveza	19	28	27	30	34	30	26	32	44	18	14	13	16	45	26	26	25	22	15	14	31	28	20	22	43
TOTAL VINO Y CERVEZA	155	80	65	63	56	98	70	63	69	55	37	30	24	79	56	46	36	77	49	34	55	72	45	43	61
Otras bebidas con alcohol																									
Champagne y espumante	3,8		4,8	2,5	2,6		3,0	2,0	2,6		3,1	6,2	2,0		2,8	4,9	3,2		3,1	3,5	1,7		2,3	4,4	3,4
Aperitivos con alcohol	6,9		1,6	1,2	1,9		1,1	1,5	2,5		0,5	0,5	0,6		0,2	1,0	1,0		0,7	0,7	1,4		1,3	2,1	2,5
Bebidas destiladas	1,9	6,3	0,5	1,0	0,4	5,3	0,2	0,6	0,6	2,9	0,2	0,1	0,3	4,4	0,3	0,3	0,6	3,4	0,2	0,7	0,3	5,8	0,4	0,3	0,9
Otras bebidas alcohólicas			0,8	0,5	1,0		1,5	2,0	1,6		1,1	0,5	0,5		0,7	0,4	0,0		0,4	1,4	0,7		1,0	1,0	0,6
TOTAL OTRAS BEBIDAS CON ALCOHOL	13	6	8	5	6	5	6	6	7	3	5	7	3	4	5	7	5	3	4	6	4	6	5	8	7

Nota: *En 1996-97 no se registraron champagne y espumantes, aperitivos con alcohol y otras bebidas alcohólicas; y la categoría Vinos incluye Vino, vinos dulces y espumantes, y las bebidas destiladas incluyen la categoría "Otras bebidas alcohólicas" que incluye Aperitivos, whisky, ginebra-caña-grapa, otras bebidas alcohólicas, licores, sidra.

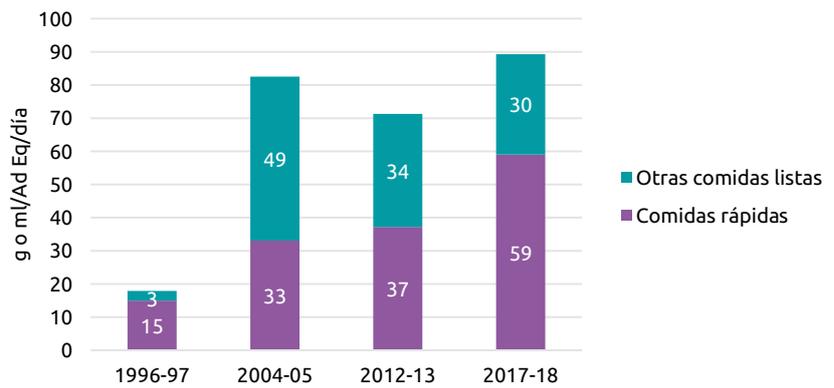
Figura 76 Consumo de bebidas con alcohol por región, y diferencias entre regiones en 2017/18



Opcionales: Comidas listas

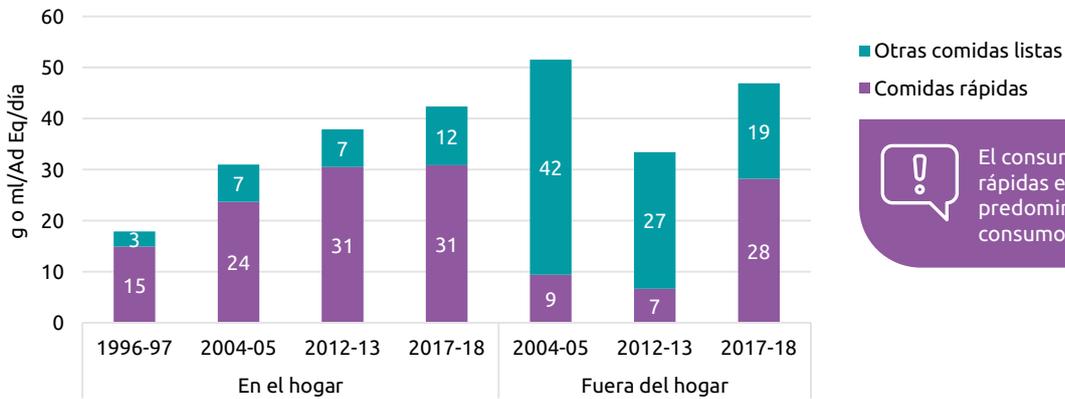
Figura 77 Consumo aparente de comidas listas según período (g/Ad Eq/d)

El consumo de comidas rápidas en el hogar se duplicó, mientras que el de otras comidas listas consumidas en el hogarse cuadruplicó.



Nota: Comidas "rápidas" incluye Pizza, Sándwich o Hamburguesa, Empanadas y Tartas listas para consumir. En 1996-97 no se registraron comidas fuera del hogar, el ítem empanadas incluye "Empanadas, pastelitos y tartas, sándwiches".

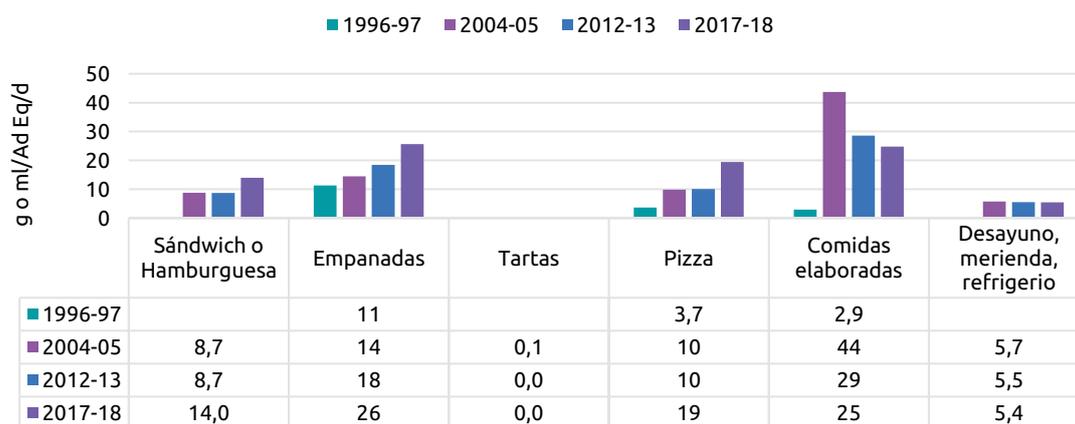
Figura 78 Consumo aparente de comidas listas en el hogar y fuera del hogar según período (g/Ad Eq/d)



El consumo de comidas rápidas en el hogar predomina por sobre el consumo fuera del hogar.

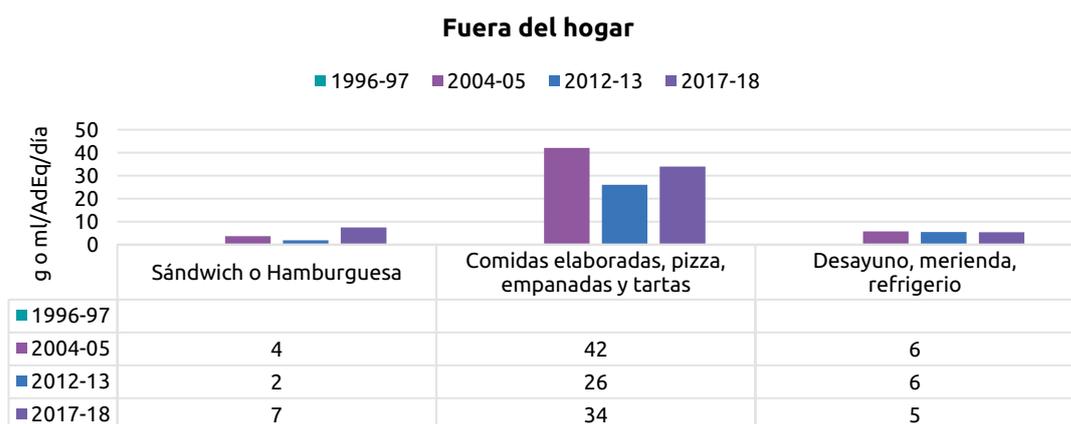
Nota: Comidas "rápidas" incluye Pizza, Sándwich o Hamburguesa, Empanadas y Tartas listas para consumir. En 1996-97 no se registraron comidas fuera del hogar, el ítem empanadas incluye "Empanadas, pastelitos y tartas, sándwiches".

Figura 79 Cambio en el consumo de comidas listas entre 1996-97 y 2017-18



Nota: En 1996-97 no se registraron comidas fuera del hogar, el ítem empanadas incluye "Empanadas, pastelitos y tartas, sándwiches".

Figura 80 Cambio en el consumo de comidas listas en el hogar y fuera del hogar entre 1996-97 y 2017-18



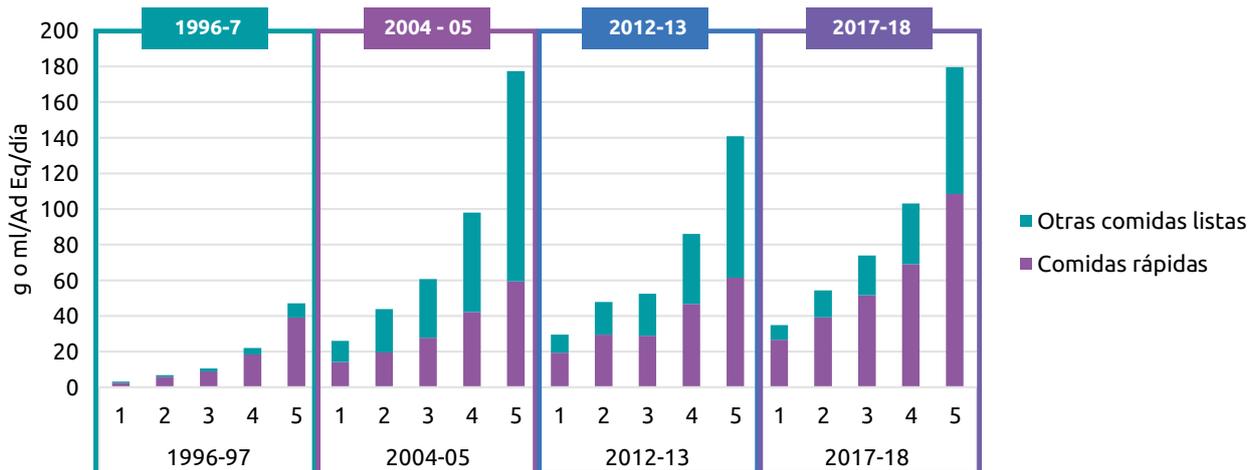
Nota: En 1996-97 no se registraron comidas fuera del hogar, el ítem empanadas incluye "Empanadas, pastelitos y tartas, sándwiches". El ítem empanadas fuera del hogar se comenzó a registrar por separado en 2017-18.

Ilustración 16 Alimentos más consumidos en el grupo de comidas listas en 2017-18



Diferencias en el consumo aparente según nivel de ingresos

Figura 81 Consumo promedio de comidas listas por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d)



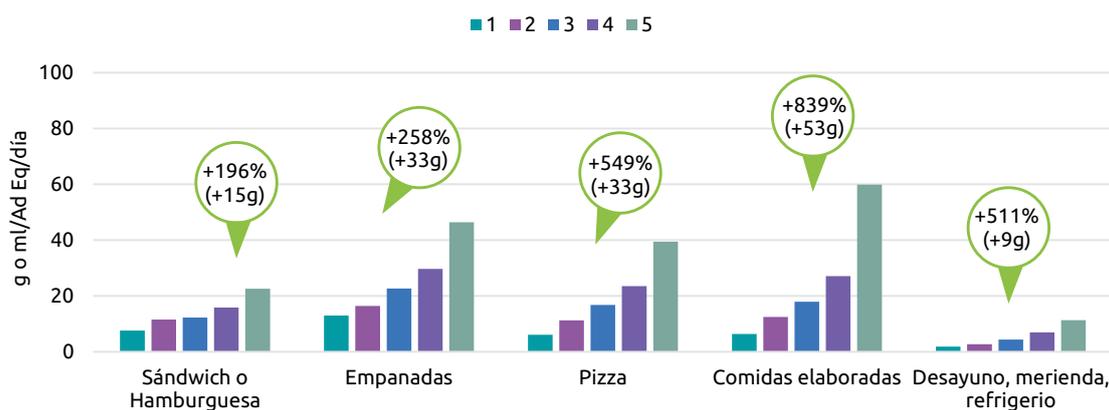
Nota: Comidas "rápidas" incluye Pizza, Sándwich o Hamburguesa, Empanadas y Tartas listas para consumir. En 1996-97 no se registraron comidas fuera del hogar, el ítem empanadas incluye "Empanadas, pastelitos y tartas, sándwiches".

Tabla 29 Consumo promedio de comidas listas por quintil de ingreso, por periodo (g/Ad Eq/d)

Quintil de ingresos	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Comidas rápidas																				
Sándwich o Hamburguesa						5	7	8	10	13	7	7	6	11	11	7,6	11,5	12,3	15,8	22,6
Empanadas	2	5	6	14	30	5	8	12	19	27	8	14	14	22	35	13	16	23	30	46
Tartas						0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Pizza	1	1	3	5	9	4	4	8	13	20	4	9	9	13	15	6	11	17	24	39
TOTAL COMIDAS RÁPIDAS	3	6	9	18	39	14	20	28	42	60	19	30	29	47	61	27	39	52	69	108
Otras comidas listas																				
Comidas elaboradas	0,6	0,9	1,6	3,6	7,9	11	22	29	49	104	8	16	21	32	66	6	12	18	27	60
Desayuno, merienda, refrigerio						1,1	2,7	3,8	6,4	14,2	1,8	2,4	2,7	7,1	13,5	1,9	2,7	4,3	7,0	11,3
TOTAL OTRAS COMIDAS LISTAS	1	1	2	4	8	12	24	33	56	118	10	18	24	39	79	8	15	22	34	71

Nota: En 1996-97 no se registraron comidas fuera del hogar, el ítem empanadas incluye "Empanadas, pastelitos y tartas, sándwiches".

Figura 82 Consumo de comidas listas por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18



Diferencias entre el quintil más alto y más bajo de ingresos de hogar tomando como base el 1° quintil

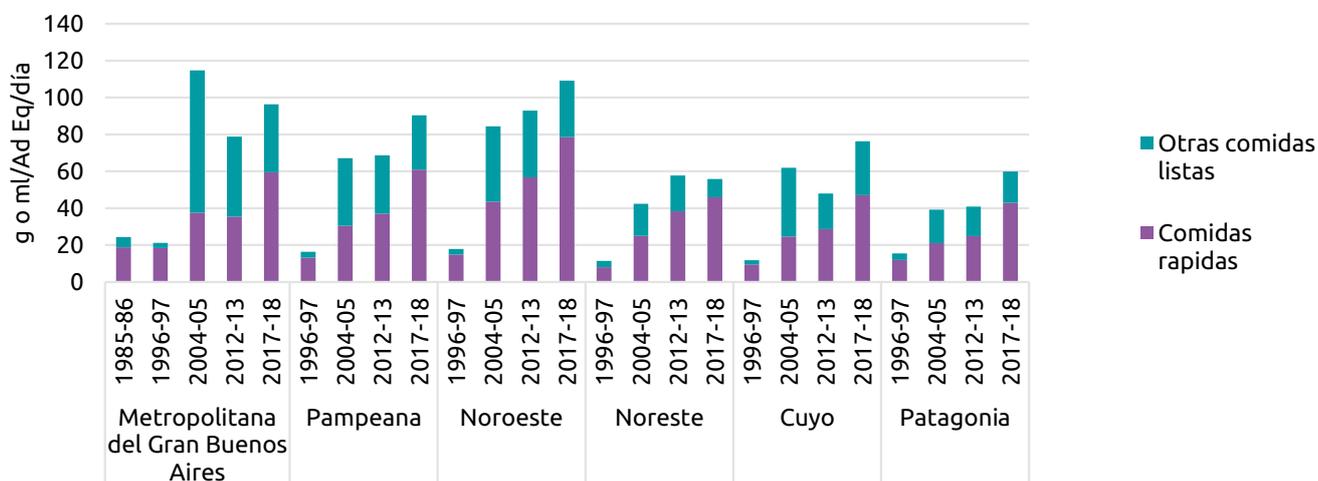


Todas las categorías son más consumidas en los hogares de mayores ingresos, y el mayor incremento se produjo en el último período.



Diferencias en el consumo aparente por región

Figura 83 Consumo promedio de comidas listas por región, por período (g/Ad Eq/d)



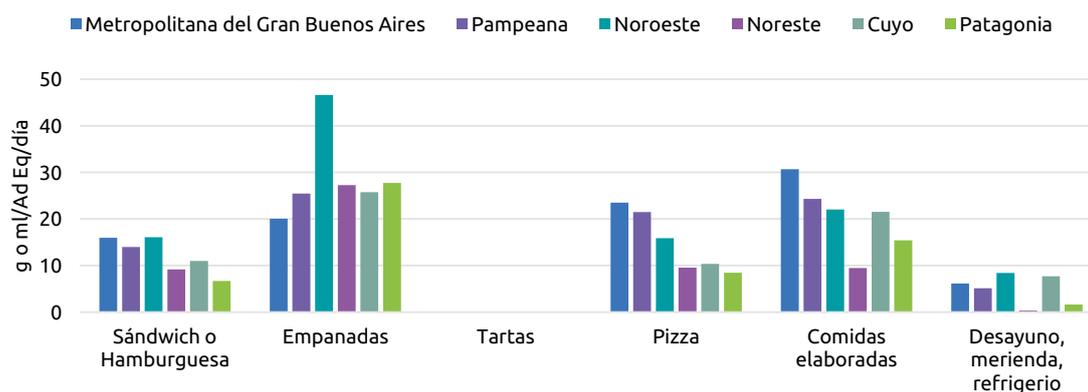
Nota: Comidas "rápidas" incluye Pizza, Sándwich o Hamburguesa, Empanadas y Tartas listas para consumir. En 1996-97 no se registraron comidas fuera del hogar, el ítem empanadas incluye "Empanadas, pastelitos y tartas, sándwiches".

Tabla 30 Consumo promedio de comidas listas por región, por período (g/Ad Eq/d)

	Metropolitana del Gran Buenos Aires					Pampeana				Noroeste				Noreste				Cuyo				Patagonia			
	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Comidas rápidas																									
Sándwich o Hamburguesa	2,3		12,0	10,3	15,9		6,6	8,2	14,0		10,7	11,0	16,1		7,1	4,8	9,2		5,4	5,6	11,0		2,9	4,7	6,7
Empanadas	3,6	12,9	12,7	13,3	20,0	10,4	14,6	18,0	25,5	12,6	25,7	36,9	46,6	7,0	9,8	28,4	27,3	8,4	13,3	17,6	25,7	10,1	11,8	14,1	27,7
Tartas	9,0		0,1	0,0	0,0		0,1	0,0	0,0		0,0	0,0	0,0		0,0	0,0	0,0		0,0	0,0	0,0		0,0	0,0	0,0
Pizza	3,9	5,6	12,8	11,8	23,5	2,8	9,2	10,9	21,5	2,2	7,1	8,8	15,9	1,0	8,1	5,2	9,6	1,1	5,8	5,4	10,4	1,8	6,4	6,2	8,5
TOTAL COMIDAS RÁPIDAS	19	18	38	35	59	13	30	37	61	15	43	57	79	8	25	38	46	10	25	29	47	12	21	25	43
Otras comidas listas																									
Comidas elaboradas	3,3	2,7	68,5	35,3	30,7	3,1	32,2	26,4	24,3	3,1	35,9	32,1	22,0	3,5	16,4	18,1	9,5	2,3	30,7	17,9	21,5	3,5	16,8	14,5	15,4
Desayuno, merienda, refrigerio	2,3		8,6	8,1	6,2		4,4	5,2	5,1		5,1	4,0	8,4		1,0	1,2	0,4		6,7	1,4	7,7		1,4	1,5	1,6
TOTAL OTRAS COMIDAS LISTAS	6	3	77	43	37	3	37	32	29	3	41	36	30	3	17	19	10	2	37	19	29	4	18	16	17

Nota: En 1996-97 no se registraron comidas fuera del hogar, el ítem empanadas incluye "Empanadas, pastelitos y tartas, sándwiches".

Figura 84 Consumo de comidas listas por región, y diferencias entre regiones en 2017/18



Agua y soda

Figura 85 Consumo aparente de agua y soda según período (ml/Ad Eq/d)

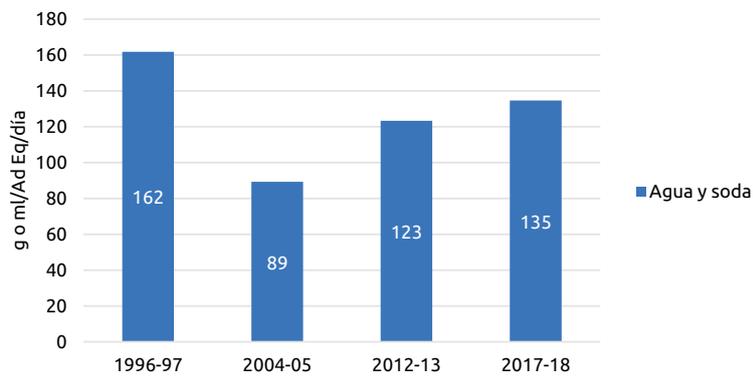
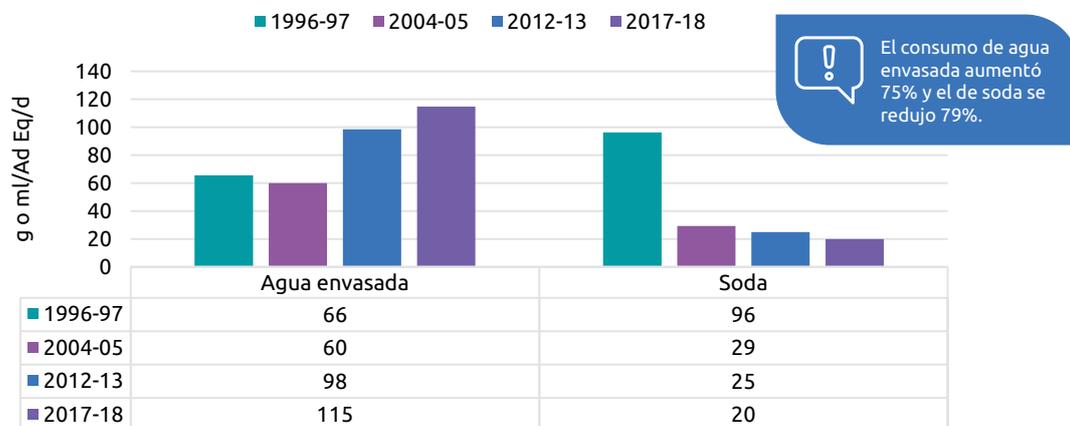


Figura 86 Cambio en el consumo de agua y soda entre 1996-97 y 2017-18





Diferencias en el consumo aparente según nivel de ingresos

Figura 87 Consumo promedio de agua y soda por quintil de ingreso, por período (ml/Ad Eq/d)

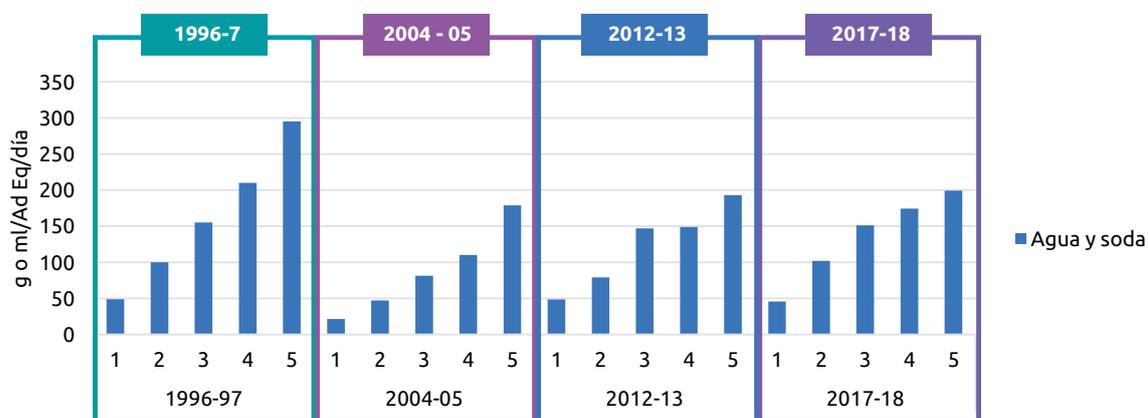
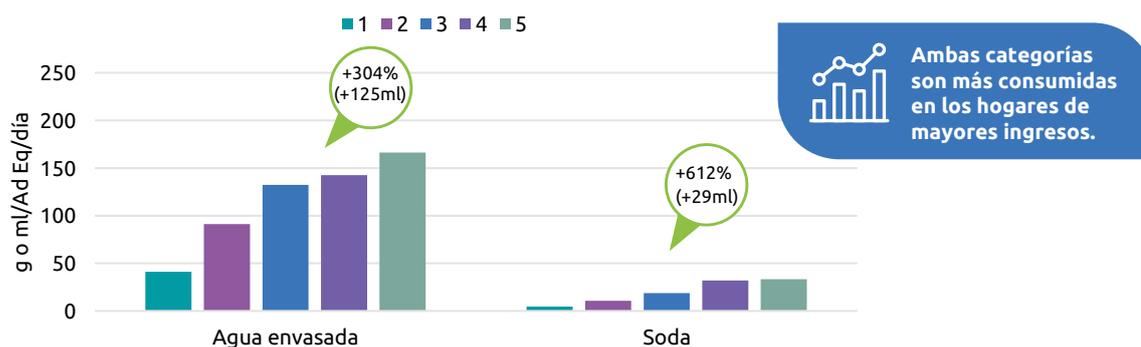


Tabla 31 Consumo promedio de agua y soda por quintil de ingreso, por período (ml/Ad Eq/d)

	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18				
Quintil de ingresos	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Agua envasada	12	32	46	82	156	13	28	52	73	129	39	63	118	120	153	41	91	132	142	166
Soda	37	68	109	128	139	8	19	29	38	50	9	16	30	29	41	5	11	19	32	33

Figura 88 Consumo de agua y soda por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18



Diferencias entre el quintil más alto y más bajo de ingresos de hogar tomando como base el 1° quintil



Diferencias en el consumo aparente por región

Figura 89 Consumo promedio de agua y soda por región, por período (ml/Ad Eq/d)

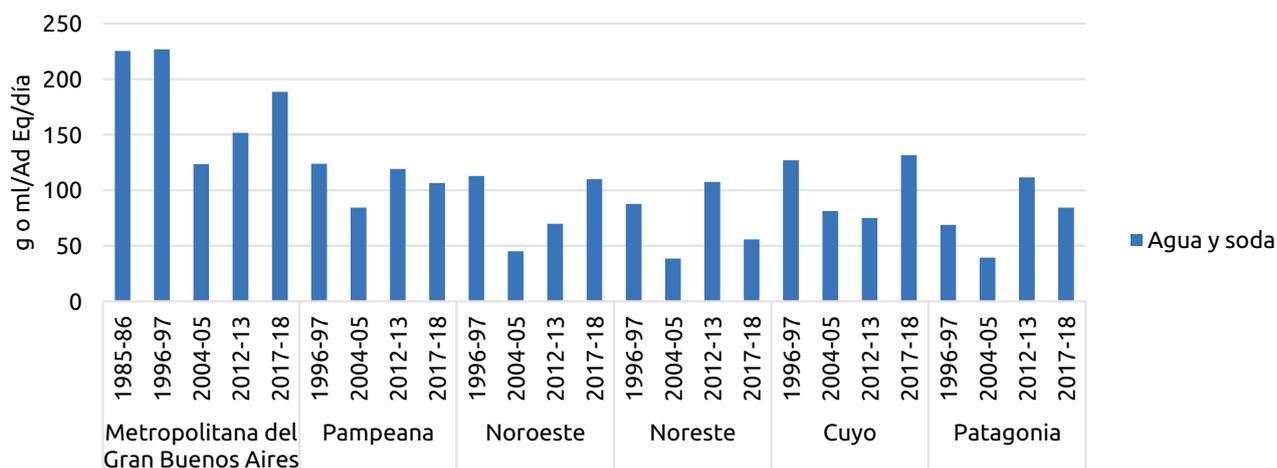
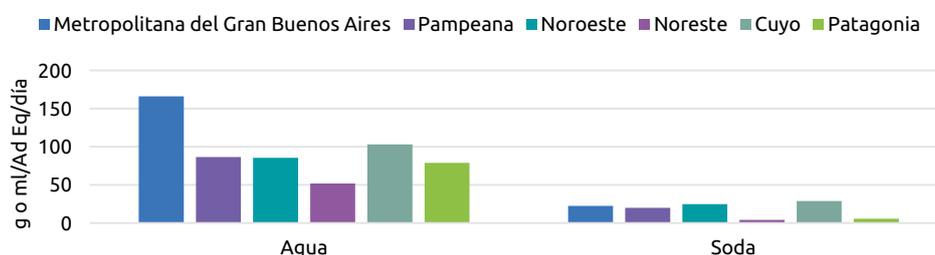


Tabla 32 Consumo promedio de agua y soda por región, por período (ml/Ad Eq/d)

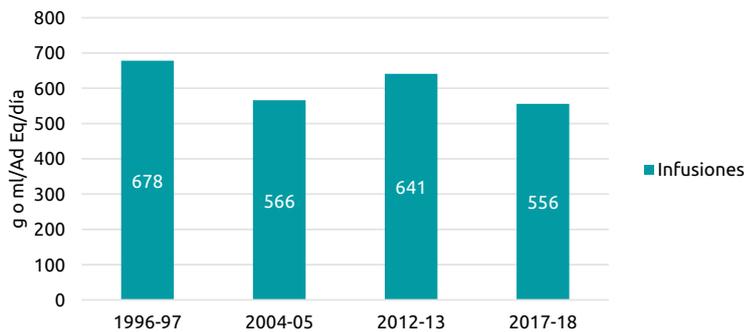
	Metropolitana del Gran Buenos Aires					Pampeana				Noroeste			Noreste				Cuyo				Patagonia				
	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Agua	30	119	90	130	166	30	54	85	86	21	19	50	85	19	21	97	52	28	52	49	103	29	29	102	79
Soda	196	108	33	22	22	94	30	35	20	92	26	20	25	69	18	10	4	99	30	26	29	40	10	10	6

Figura 90 Consumo de agua y soda por región, y diferencias entre regiones en 2017/18



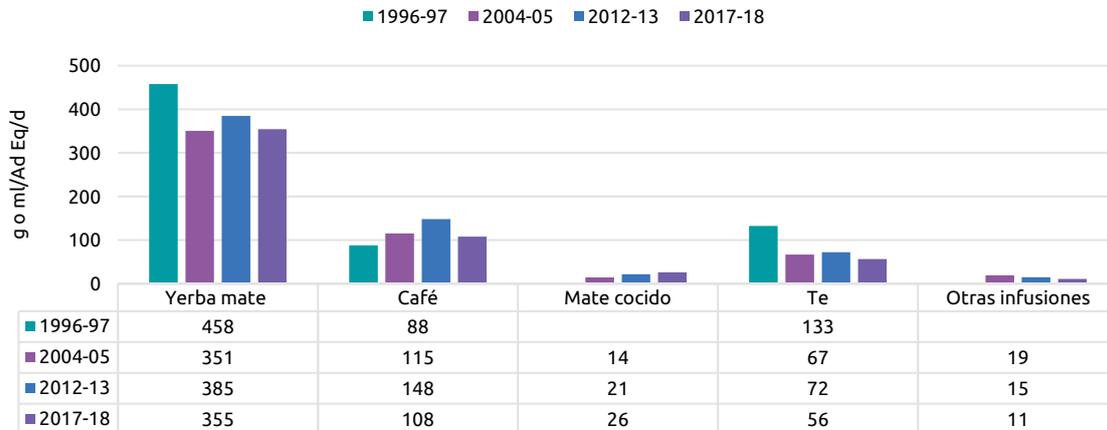
Infusiones

Figura 91 Consumo aparente de infusiones según período (ml/Ad Eq/d)



Nota: La yerba mate fue considerada con una reconstitución de 50g por litro de agua, el té y mate cocido en saquitos de 2g cada 200ml, el té en hebras 5g cada 200ml, el café instantáneo 1,5g cada 150ml, el café molido en 8g cada 200ml, el café en saquitos 5g cada 200ml, el capuchino instantáneo 12,5g cada 200ml, el capuchino en saquitos 5g cada 200ml y la malta instantánea 1,5g cada 150ml.

Figura 92 Cambio en el consumo de infusiones entre 1996-97 y 2017-18



Nota: En 1996-97 no se registró mate cocido y otras infusiones

Ilustración 17 Alimentos más consumidos en el grupo de infusiones en 2017-18





Diferencias en el consumo aparente según nivel de ingresos

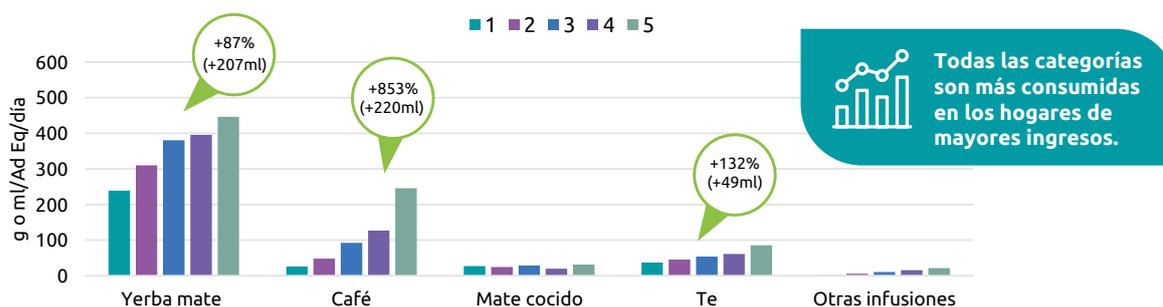
Figura 93 Consumo promedio de infusiones por quintil de ingreso, por período (ml/Ad Eq/d)



Tabla 33 Consumo promedio de infusiones por quintil de ingreso, por período (ml/Ad Eq/d)

Quintil de ingresos	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Yerba mate	333	418	474	514	550	236	297	375	408	426	251	339	415	437	482	239	310	381	396	446
Café	23	39	65	108	205	26	53	108	133	248	37	90	130	185	299	26	48	92	127	246
Mate cocido						8	11	17	15	20	19	25	18	22	24	27	25	28	20	31
Te	66	107	123	183	183	35	46	76	77	97	49	58	81	74	99	37	45	54	61	85
Otras infusiones						5	9	18	19	42	3	8	17	18	28	1	6	11	16	21
TOTAL INFUSIONES	422	565	663	804	938	310	416	594	651	834	359	519	660	736	932	330	433	566	619	830

Figura 94 Consumo de infusiones por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18



Diferencias entre el quintil más alto y más bajo de ingresos de hogar tomando como base el 1° quintil



Diferencias en el consumo aparente por región

Figura 95 Consumo promedio de infusiones por región, por período (ml/Ad Eq/d)

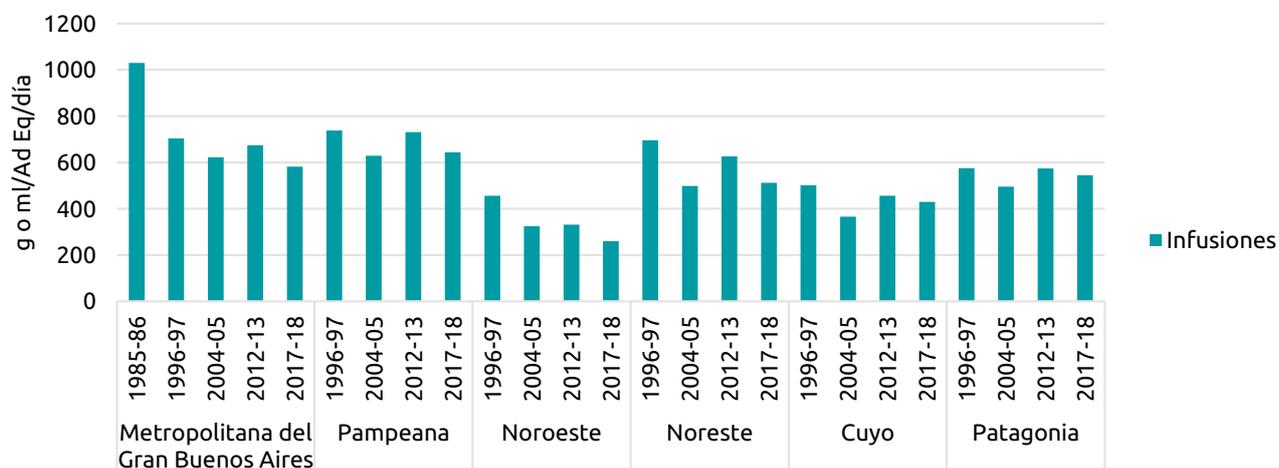
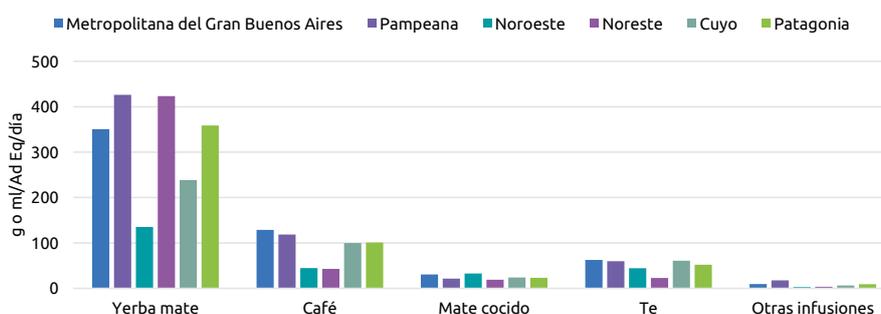


Tabla 34 Consumo promedio de infusiones por región, por período (ml/Ad Eq/d)

	Metropolitana del Gran Buenos Aires					Pampeana				Noroeste			Noreste				Cuyo			Patagonia					
	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Yerba mate	647	459	355	372	351	508	408	469	426	293	187	167	135	593	414	476	424	280	189	215	239	400	310	373	359
Café	249	111	149	193	129	81	120	147	119	54	60	62	45	34	41	84	43	80	75	117	100	70	96	103	101
Mate cocido	6		17	22	31		13	21	22		11	27	33		6	15	19		14	27	24		22	16	23
Te	123	134	70	76	63	149	73	69	60	108	56	70	44	69	34	49	23	141	74	87	61	106	61	79	52
Otras infusiones	5		30	12	9		16	25	18		11	5	3		4	2	4		13	11	6		6	4	9
TOTAL INFUSIONES	1030	704	622	675	582	738	629	731	644	456	325	331	259	696	499	626	512	501	365	456	430	575	495	574	544

Nota: En 1996-97 no se registró mate cocido y otras infusiones.

Figura 96 Consumo de infusiones por región, y diferencias entre regiones en 2017/18



Sal

Figura 97 Consumo aparente de sal según período (g/Ad Eq/d)

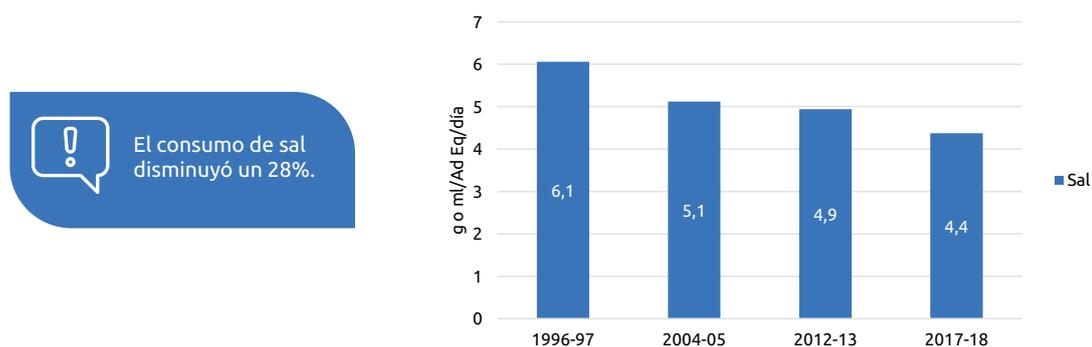
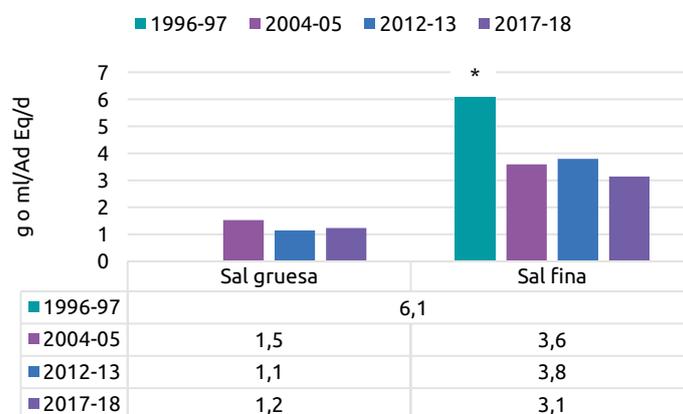


Figura 98 Cambio en el consumo de sal entre 1996-97 y 2017-18



Nota: *En 1996-97 la sal se registró unificada.



Diferencias en el consumo aparente según nivel de ingresos

Figura 99 Consumo promedio de sal por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d)

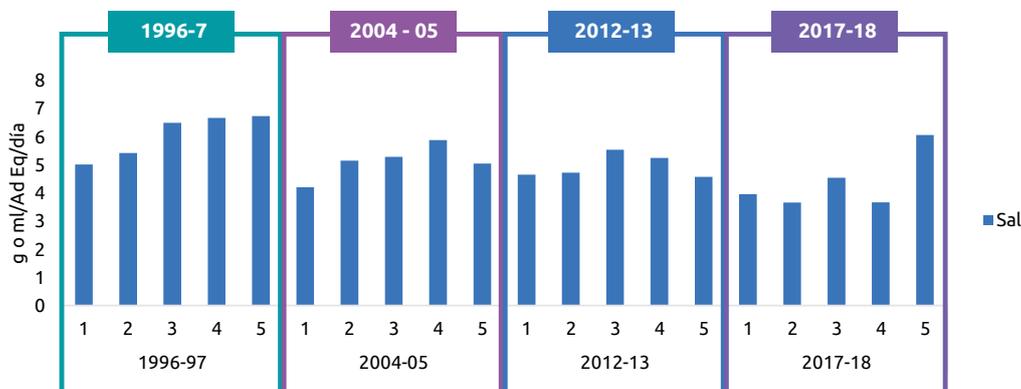
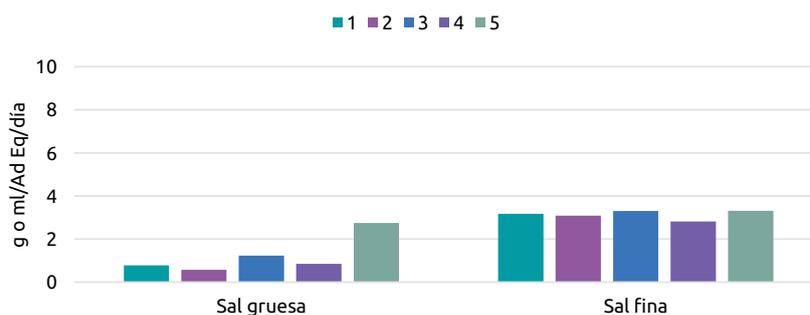


Tabla 35 Consumo promedio de sal por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d)

	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18				
Quintil de ingresos	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Sal gruesa	5,0	5,4	6,5	6,7	6,7	1,1	1,5	2,0	1,6	1,5	0,9	1,0	1,7	1,1	1,1	0,8	0,6	1,2	0,8	2,7
Sal fina						3,1	3,7	3,3	4,3	3,6	3,7	3,7	3,9	4,2	3,5	3,2	3,1	3,3	2,8	3,3
TOTAL SAL	5,0	5,4	6,5	6,7	6,7	4,2	5,1	5,3	5,9	5,0	4,6	4,7	5,5	5,2	4,6	4,0	3,7	4,5	3,7	6,1

Nota: *En 1996-97 la sal se registró unificada.

Figura 100 Consumo de sal por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18



Diferencias entre el quintil más alto y más bajo de ingresos de hogar tomando como base el 1° quintil



Diferencias en el consumo aparente por región

Figura 101 Consumo promedio de sal por región, por período (g/Ad Eq/d)

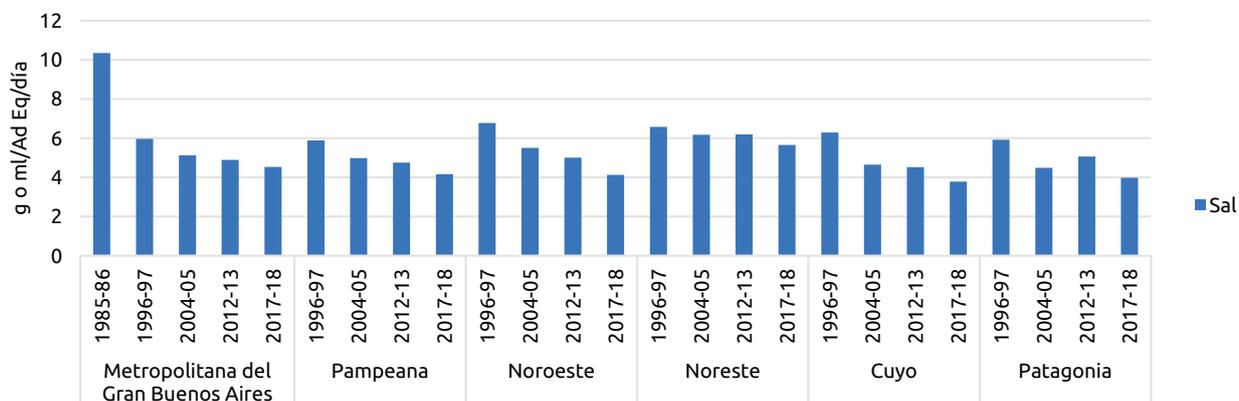
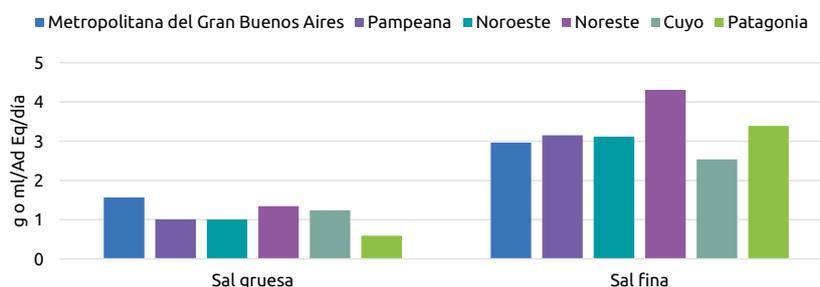


Tabla 36 Consumo promedio de sal por región, por período (g/Ad Eq/d)

	Metropolitana del Gran Buenos Aires					Pampeana				Noroeste				Noreste				Cuyo			Patagonia				
	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Sal gruesa	4,2	6,0	1,5	0,9	1,6	5,9	1,5	1,6	1,0	6,8	1,5	0,8	1,0	6,6	2,3	1,2	1,3	6,3	1,8	1,1	1,2	5,9	1,1	0,9	0,6
Sal fina	6,1	6,0	3,7	4,0	3,0	5,9	3,5	3,2	3,2	6,8	4,0	4,2	3,1	6,6	3,9	5,0	4,3	6,3	2,9	3,4	2,5	5,9	3,3	4,2	3,4
TOTAL SAL	10,3	6,0	5,1	4,9	4,5	5,9	5,0	4,8	4,2	6,8	5,5	5,0	4,1	6,6	6,2	6,2	5,7	6,3	4,6	4,5	3,8	5,9	4,5	5,1	4,0

Nota: *En 1996-97 la sal se registró unificada.

Figura 102 Consumo de sal por región, y diferencias entre regiones en 2017/18



Productos Varios

Figura 103 Consumo aparente de vinagre, condimentos y edulcorantes según período (g/Ad Eq/d)

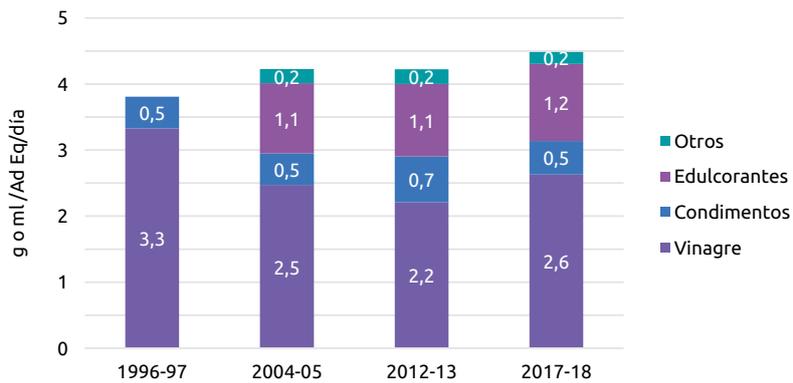
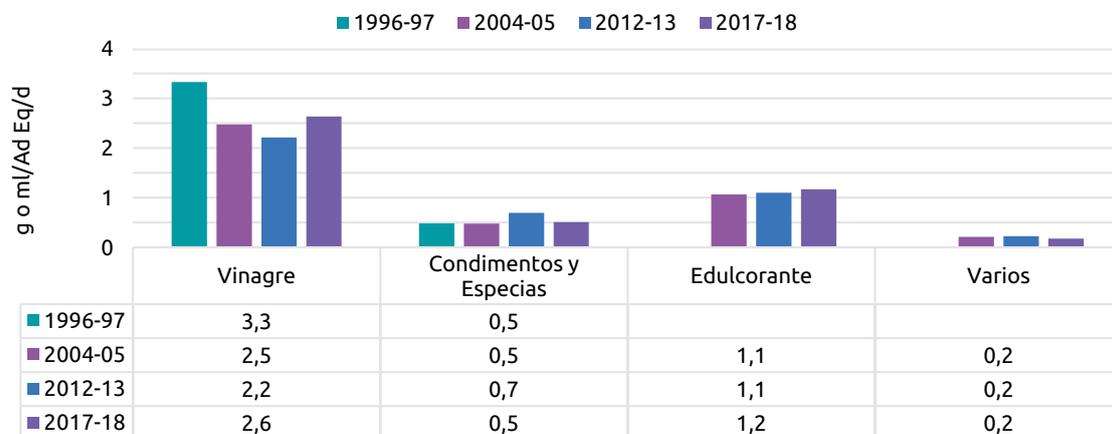


Figura 104 Cambio en el consumo de vinagre, condimentos y edulcorantes entre 1996-97 y 2017-18



Nota: En 1996-97 no se registró el edulcorante y productos varios.



Diferencias en el consumo aparente según nivel de ingresos

Figura 105 Consumo promedio de vinagre, condimentos y edulcorantes por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d)

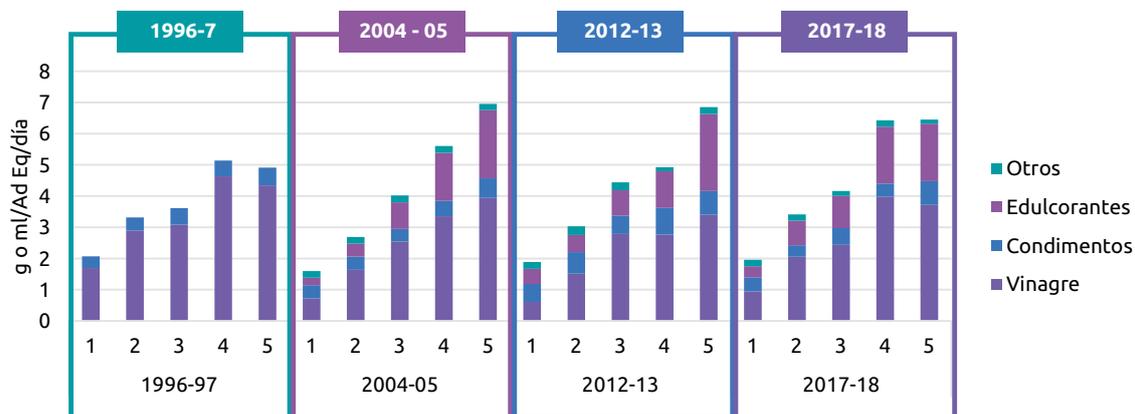
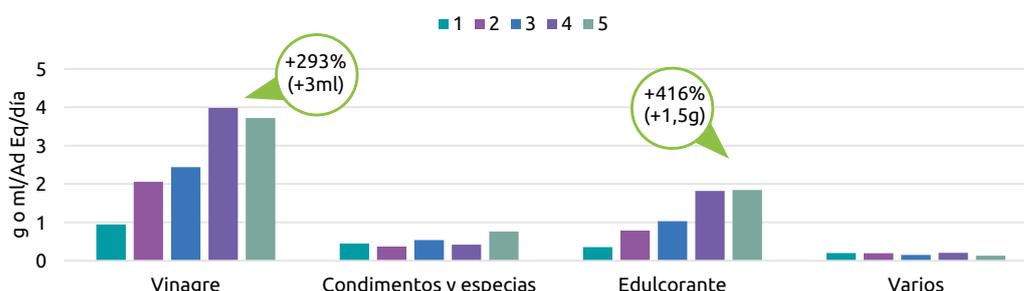


Tabla 37 Consumo promedio de vinagre, condimentos y edulcorantes por quintil de ingreso, por período (g/Ad Eq/d)

Quintil de ingresos	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Vinagre	1,7	2,9	3,1	4,6	4,3	0,7	1,6	2,5	3,4	3,9	0,6	1,5	2,8	2,8	3,4	0,9	2,1	2,4	4,0	3,7
Condimentos y especias	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,4	0,4	0,4	0,5	0,6	0,6	0,7	0,6	0,9	0,8	0,5	0,4	0,5	0,4	0,8
Edulcorante						0,2	0,4	0,9	1,5	2,2	0,5	0,5	0,8	1,2	2,5	0,4	0,8	1,0	1,8	1,8
Varios						0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1

Nota: En 1996-97 no se registró el edulcorante y productos varios.

Figura 106 Consumo de vinagre, condimentos y edulcorantes por quintil de ingresos, y diferencias entre el quintil 5 y 1 en 2017/18



Diferencias entre el quintil más alto y más bajo de ingresos de hogar tomando como base el 1° quintil



Diferencias en el consumo aparente por región

Figura 107 Consumo promedio de vinagre, condimentos y edulcorantes por región, por período (g/Ad Eq/d)

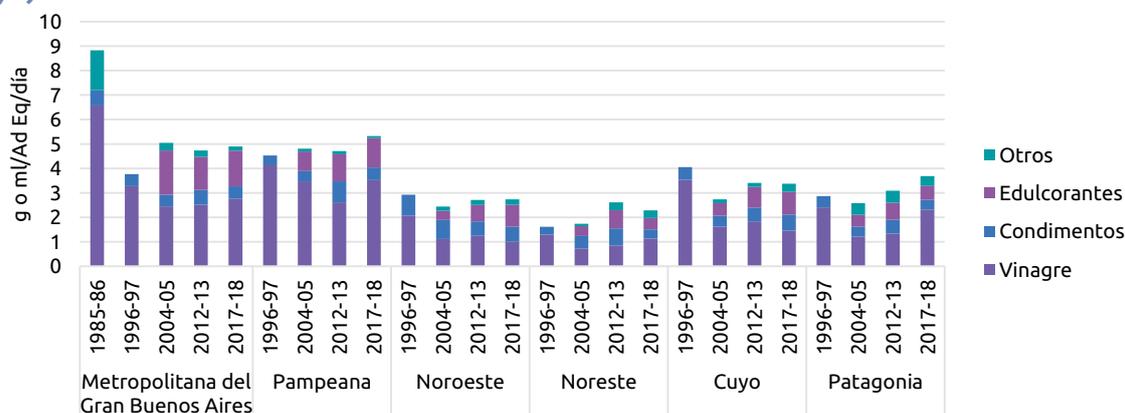
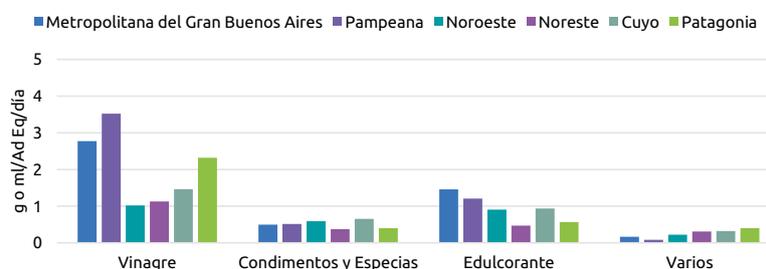


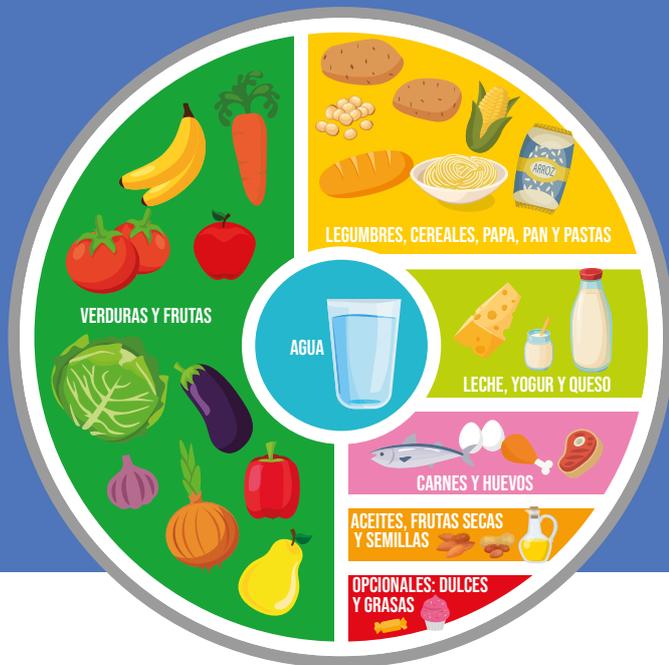
Tabla 38 Consumo promedio de vinagre, condimentos y edulcorantes por región, por período (g/Ad Eq/d)

	Metropolitana del Gran Buenos Aires					Pampeana				Noroeste			Noreste			Cuyo			Patagonia						
	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Vinagre	6,6	3,3	2,5	2,5	2,8	4,1	3,5	2,6	3,5	2,1	1,1	1,2	1,0	1,3	0,7	0,8	1,1	3,5	1,6	1,8	1,5	2,4	1,2	1,3	2,3
Condimentos y Especies	0,6	0,5	0,5	0,6	0,5	0,4	0,4	0,9	0,5	0,9	0,8	0,6	0,6	0,3	0,5	0,7	0,4	0,5	0,4	0,6	0,7	0,5	0,4	0,6	0,4
Edulcorante			1,8	1,4	1,5		0,8	1,1	1,2		0,4	0,7	0,9		0,4	0,7	0,5		0,5	0,8	0,9		0,5	0,7	0,6
Varios	1,6		0,3	0,3	0,2		0,1	0,1	0,1		0,2	0,2	0,2		0,1	0,3	0,3		0,1	0,2	0,3		0,5	0,5	0,4

Nota: En 1996-97 no se registró el edulcorante y productos varios.

Figura 108 Consumo de vinagre, condimentos y edulcorantes por región, y diferencias entre regiones en 2017/18





Comparación con las recomendaciones de las Guías Alimentarias

Las Guías Alimentarias para la población Argentina (GAPA) recomiendan un plan de alimentación que incluya diariamente:

- 5 porciones de verduras y frutas
- 4 porciones de legumbres, cereales, papa, pan y pastas
- 3 porciones de leche, yogur y queso
- 2 porciones de aceites, semillas, frutas secas
- 1 porción de carnes y huevo
- 270 kcal de alimentos de consumo opcional - alimentos grasos (mayonesa, crema, manteca, grasas sólidas), alimentos fuentes de azúcares libres (azúcar, dulces, mermeladas), productos tales como bebidas e infusiones azucaradas, alfajores, galletitas dulces, chocolates, golosinas, snacks, panificados dulces o salados, tortas, postres azucarados, helados, barras de cereales con azúcar agregada, cereales de desayuno con azúcar agregada. También se analizó considerando a las bebidas con alcohol y las comidas listas dentro del grupo de alimentos de consumo opcional.
- 8 vasos de agua segura

El plan alimentario de las GAPA se desglosa en las porciones detalladas en la **Tabla 39** para cada grupo de alimentos, en la misma tabla se muestra el consumo aparente para cada grupo en cada periodo. Dado que el plan alimentario de las GAPA está formulado sobre 2000 kcal, además del consumo aparente por adulto equivalente, se presenta el dato ajustado a 2000 kcal.

Los resultados demuestran las importantes diferencias entre lo recomendado y la alimentación argentina, y además en los grupos en los que la cantidad consumida es cercana a la recomendada se evidencian inadecuaciones desde el punto de vista de la variedad y tipo de alimentos.

Grupos con consumo inferior a lo recomendado:

- **Verduras y frutas**, se consume una tercera parte de la cantidad recomendada, con una escasa variedad. Las frutas son el grupo que mayor alejamiento de las recomendaciones tuvo a lo largo del tiempo.
- **Leche, yogur y quesos**, se consume menos de la mitad de la cantidad recomendada y predominan las variedades enteras, mientras que las guías recomiendan elegir preferentemente descremadas.

Grupos con consumo superior a lo recomendado:

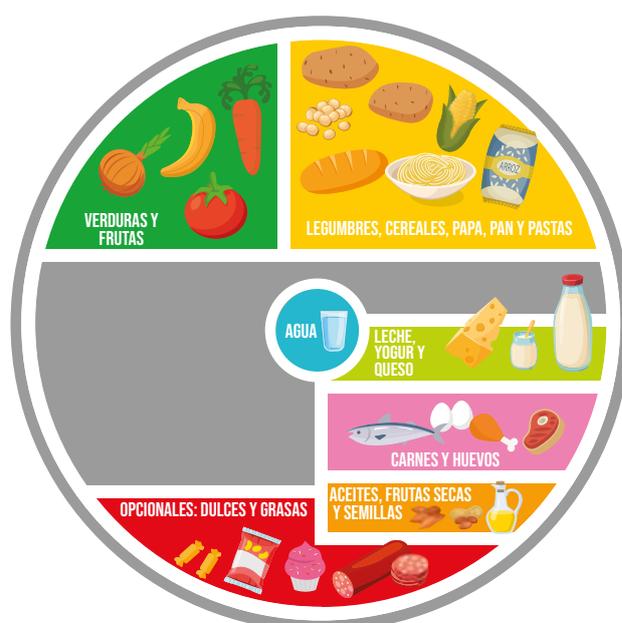
- **Dulces y grasas**, alimentos de consumo opcional, se consume casi el triple de la cantidad máxima que indican las guías. Del total consumido, alrededor de una cuarta parte corresponde a Azúcar, dulces, postres y golosinas, otra cuarta parte a galletitas y amasados de pastelería, otra cuarta parte a comidas listas para consumir (pizza, empanadas, sándwiches, tartas), aproximadamente el 10% a jugos y gaseosas, 8% a carnes procesadas y jugos, 6% a grasas y 5% a bebidas con alcohol.

Grupos con variedad y tipos inadecuados:

- **Legumbres, cereales, papa, pan y pastas**, a pesar de consumir la cantidad cercana a la recomendada, el consumo de legumbres y variedades de cereales integrales es muy bajo.
- **Carnes y huevo**, a pesar de consumir la cantidad cercana a la recomendación, predominan las carnes rojas y de mayor contenido graso, mientras que el consumo de pescado es muy bajo.
- **Aceites, frutos secos y semillas**, a pesar de consumir las porciones adecuadas, corresponde principalmente a aceite de girasol, y las semillas y frutos secos tienen un muy baja participación.



Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA)



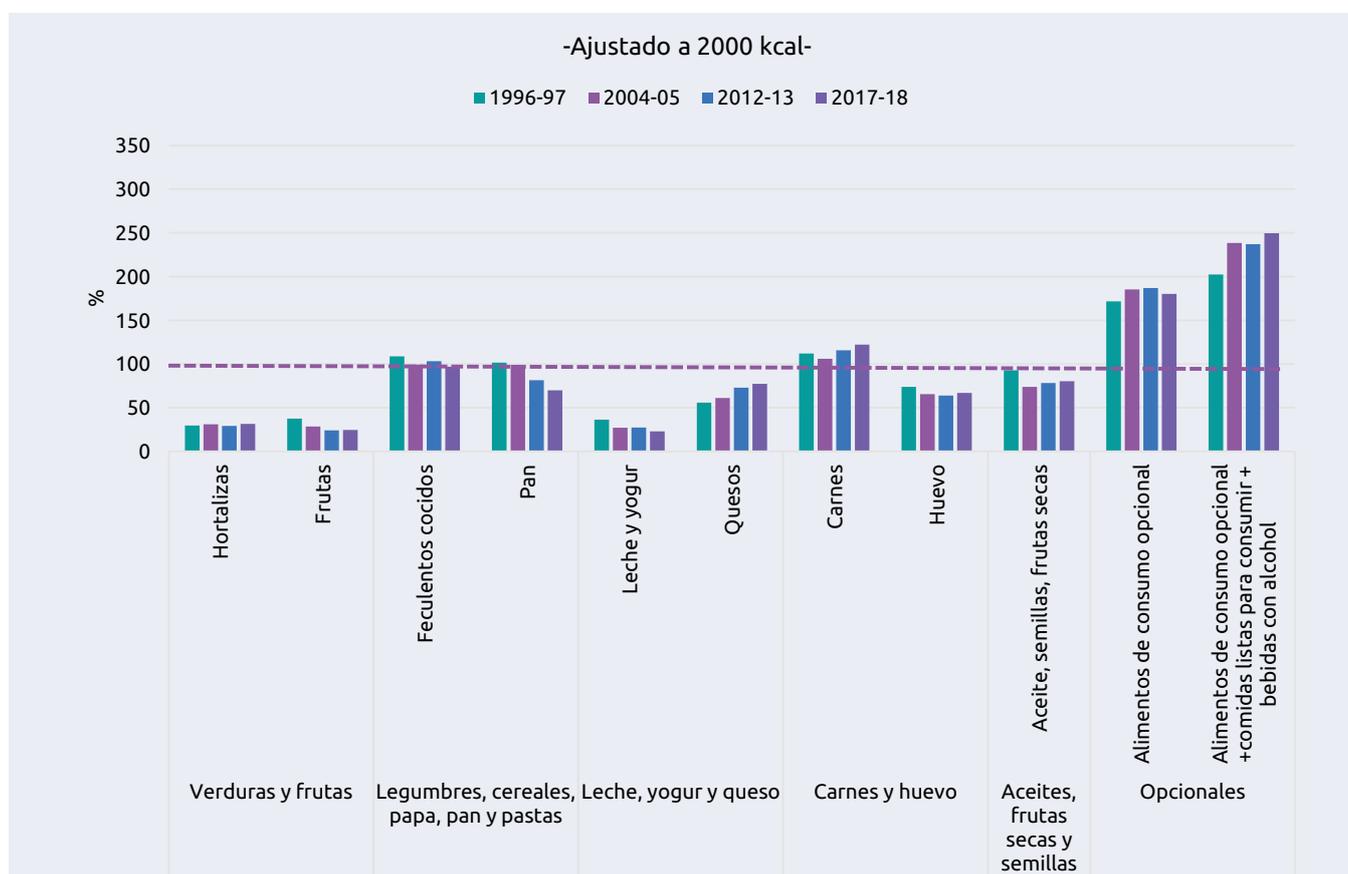
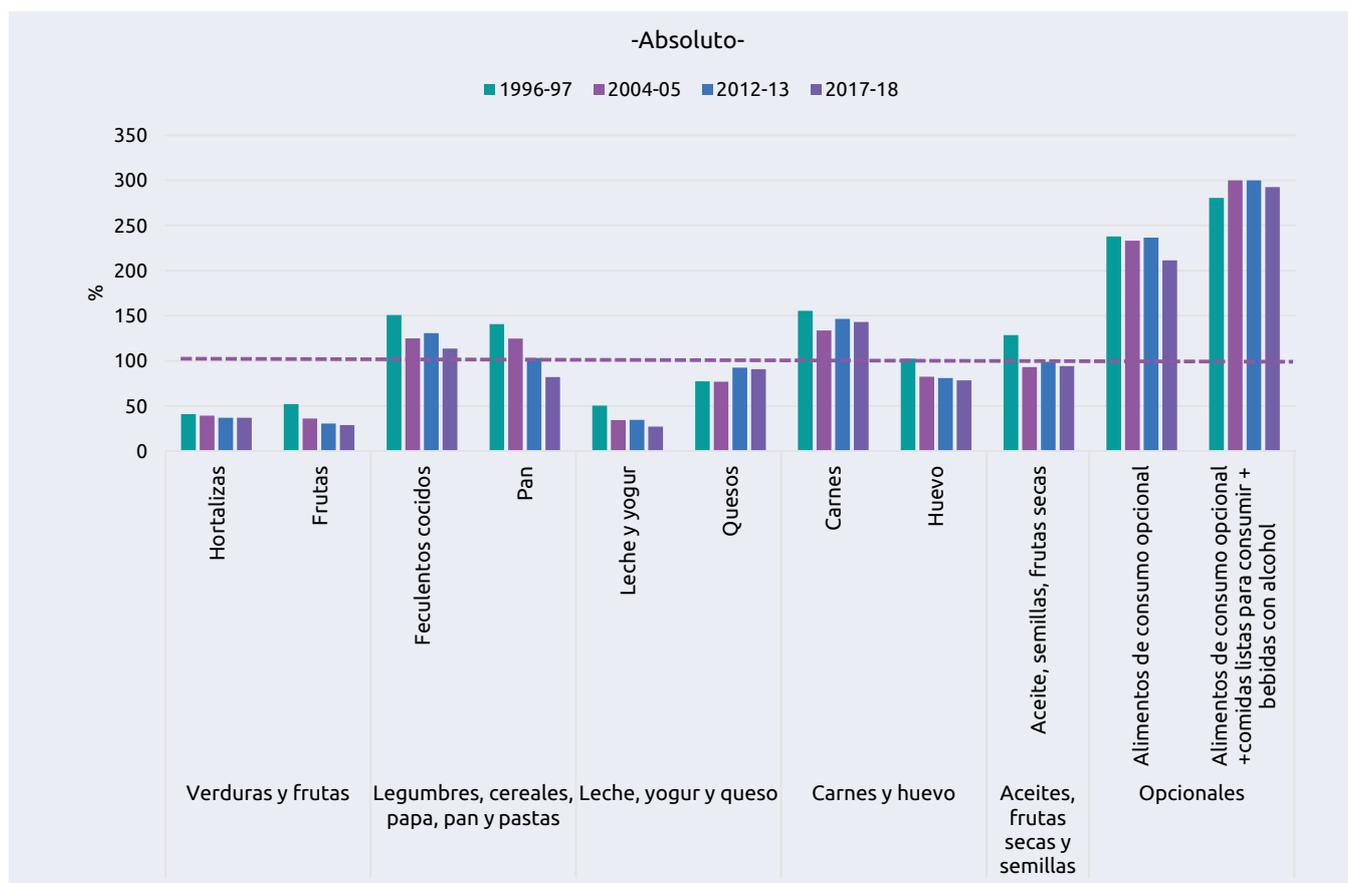
Consumo Argentino (según datos de Engo 2017/18)

Tabla 39 Porciones del plan alimentario de las GAPA y consumo aparente por periodo (g o kcal/Ad-Eq/d)

Grupo	Porciones GAPA	Subgrupo	Cantidad GAPA		Consumo aparente				Consumo aparente en 2000 kcal			
					1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Verduras y frutas	5	Hortalizas	400	g	164	157	148	147	118	125	117	126
		Frutas	300	g	156	108	92	86	113	86	72	74
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	4	Feculentos cocidos*	250	g	377	312	327	284	272	248	258	242
		Pan	120	g	169	150	124	98	122	119	98	84
Leche, yogur y queso	3	Leche y yogur	500	g	252	171	173	135	182	136	137	115
		Quesos	30	g	23	23	28	27	17	18	22	23
Carne y huevo	1	Carnes	130	g	202	174	190	186	146	138	151	159
		Huevo	25	g	26	21	20	20	18	16	16	17
Aceites, frutas secas y semillas	1	Aceite, semillas, frutas secas	30	g	39	28	30	28	28	22	23	24
Alimentos de consumo opcional	270 kcal	Opcionales**	270	kcal	643	630	640	562	463	500	505	487
		Opcionales** más Bebidas con alcohol y comidas listas			758	810	814	782	547	644	641	674
Agua	8 vasos	Agua	2000	ml	-	-	-	-	-	-	-	-

Nota: * considerando absorción de agua por cocción de 3 para cereales, 2.6 para legumbres y 2.5 para fideos y pastas ** Incluye Azúcares, Dulces, Postres, Golosinas, Bebidas sin alcohol, Carnes procesadas, Galletitas y amasados de pastelería, Grasas y Varios.

Figura 109 Porcentaje de cumplimiento de las recomendaciones de las GAPA (absoluto y en 2000kcal)





Diferencias según nivel de ingresos

Al comparar el consumo aparente según los ingresos del hogar con las porciones estimadas por las GAPA, y ajustando a 2000 kcal, se evidencia que los individuos de hogares de mayores ingresos consumen:

MAYOR CANTIDAD DE

Frutas: A pesar de presentar mayor consumo en ningún caso se alcanza la cantidad del plan alimentario de las GAPA (15% de la recomendación en 1° quintil y 32% en 5° quintil).

Verduras: Los individuos de hogares de mayor ingreso consumen 20% más, pero ninguno alcanza la cantidad del plan alimentario de las GAPA (28% de la recomendación en 1° quintil y 33% en 5° quintil).

Quesos: 109% respecto a la cantidad del plan alimentario de las GAPA en individuos de hogares del quintil 5 mientras que los individuos del 1° quintil consumen la mitad de la cantidad (47%).

Energía proveniente de alimentos de consumo opcional: Los individuos de hogares del 1° quintil consumen el doble del límite establecido por el plan alimentario de las GAPA (194%) y los del 5° quintil el triple (307%), considerando las comidas listas y bebidas con alcohol (Tabla 40 y Figura 110).

MENOR CANTIDAD DE

Pan: En los individuos de hogares del 1° quintil el consumo es adecuado a la cantidad del plan alimentario de las GAPA (101%) mientras que en los de 5° es de la mitad (44%).

Feculentos: En hogares del 1° quintil el consumo supera la cantidad del plan alimentario de las GAPA (122%) mientras que en los de 5° el consumo es inferior al valor del plan (74%).

Aceites: En ambos el consumo se ubica entre un 20 y 30% por debajo del valor del plan alimentario (Tabla 40 y Figura 110).

SIMILAR CANTIDAD DE

Leche y yogur: Alcanzado el 23% del valor del plan alimentario de las GAPA.

Carnes: Superando levemente en todos los niveles de ingresos la cantidad del plan alimentario de las GAPA. En hogares del 1° quintil se consume 118% de la cantidad del plan y en los del 5° quintil 116% (Tabla 40 y Figura 110).

Tabla 40 Porciones del plan alimentario de las GAPA y consumo aparente por quintil de ingreso en 2017-18 (g o kcal/AdEq/d)

Grupo	Porciones GAPA	Subgrupo	Cantidad GAPA		Consumo aparente					Consumo aparente en 2000 kcal				
					Quintil de ingresos					Quintil de ingresos				
					1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Verduras y frutas	5	Hortalizas	400	g	101	128	147	167	193	111	124	126	130	133
		Frutas	300	g	41	59	83	106	142	45	57	71	82	97
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	4	Feculentos cocidos	250	g	279	288	298	284	271	306	279	255	220	186
		Pan	120	g	110	103	103	99	77	121	100	88	77	53
Leche, yogur y queso	3	Leche y yogur	500	g	103	120	128	156	168	113	116	110	121	116
		Quesos	30	g	13	17	25	34	48	14	16	21	26	33
Carne y huevo	1	Carnes	130	g	140	168	196	205	221	154	163	168	159	151
		Huevo	25	g	14	17	20	23	24	15	17	17	18	16
Aceites, frutas secas y semillas	1	Aceite, semillas, frutas secas	30	g	23	26	31	31	31	25	25	27	24	21
Alimentos de consumo opcional	270 kcal	Opcionales**	270	kcal	389	485	548	656	776	426	469	470	509	533
		Opcionales** más Bebidas con alcohol y comidas listas			477	620	735	912	1207	523	600	630	707	829
Agua	8 vasos	Agua	2000	ml	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Nota: * considerando absorción de agua por cocción de 3 para cereales, 2,6 para legumbres y 2,5 para fideos y pastas ** Incluye Azúcares, Dulces, Postres, Golosinas, Bebidas sin alcohol, Carnes procesadas, Galletitas y amasados de pastelería, Grasas y Varios.

Figura 110 Porcentaje de cumplimiento de las recomendaciones de las GAPA según nivel de ingreso en 2017-18 (absoluto y en 2000kcal)





Diferencias según región

Al comparar el consumo aparente según la región del país con las porciones estimadas por las GAPA, y ajustado a 2000 kcal, se evidencia que la región Metropolitana del Gran Buenos Aires, Pampeana y Noroeste presentan el consumo más alto de alimentos recomendados por las Guías Alimentarias, como verduras y frutas, legumbres cereales, papa, pan y pastas, leche, yogur y quesos, carne y huevo y aceites frutos secos y semillas, y la Patagonia y el Noroeste presentan los consumos más bajos. Mientas que para energía aportada por alimentos de consumo opcional se observa lo contrario, la región Noreste, Patagonia y Cuyo muestran los valores más bajos, aunque en todos los casos superando el valor indicado por las GAPA (**Tabla 41 y Figura 111**).

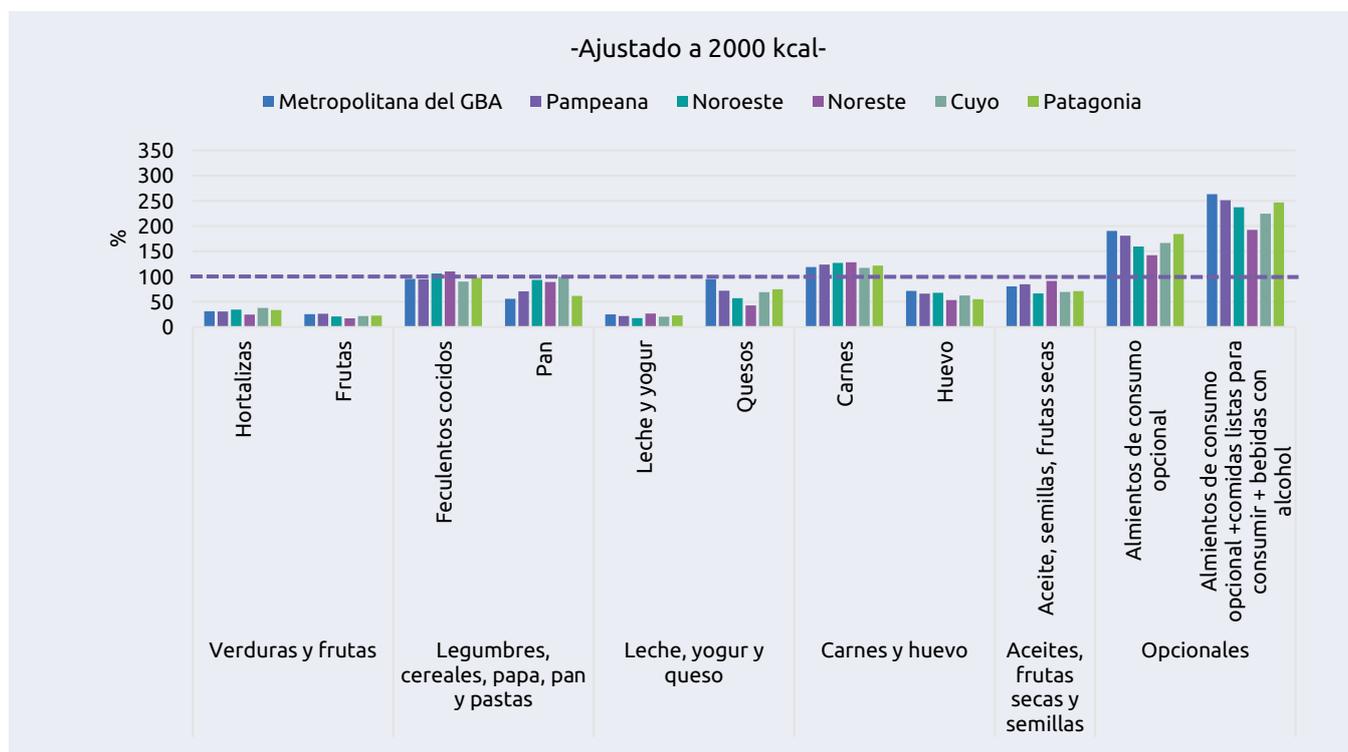
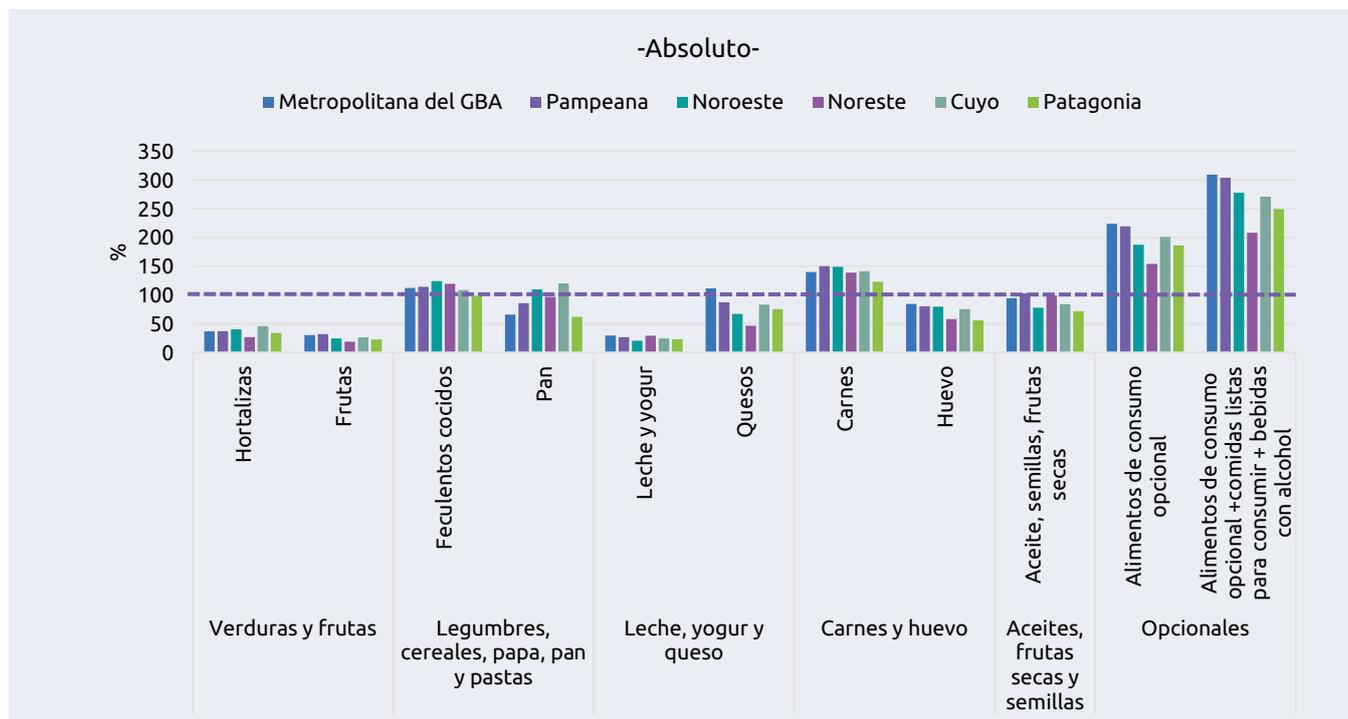
Tabla 41 Porciones del plan alimentario de las GAPA y consumo aparente por región en 2017-18 (g o kcal/AdEq/d)

Grupo	Porciones GAPA	Subgrupo	Cantidad GAPA		Consumo aparente						Consumo aparente en 2000 kcal					
					Región						Región					
					Metropolitana del GBA	Pampeana	Noroeste	Noreste	Cuyo	Patagonia	Metropolitana del GBA	Pampeana	Noroeste	Noreste	Cuyo	Patagonia
Verduras y frutas	5	Hortalizas	400	g	147	149	161	107	183	136	125	123	137	99	152	134
		Frutas	300	g	90	96	73	56	78	68	77	80	62	52	65	67
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	4	Feculentos cocidos*	250	g	280	286	310	298	272	246	239	237	265	276	225	244
		Pan	120	g	79	103	131	116	144	75	67	85	112	107	120	74
Leche, yogur y queso	3	Leche y yogur	500	g	148	133	103	145	123	116	126	110	88	134	102	115
		Quesos	30	g	33	26	20	14	25	23	28	22	17	13	21	22
Carne y huevo	1	Carnes	130	g	182	195	194	180	184	160	155	161	165	167	152	158
		Huevo	25	g	21	20	20	15	19	14	18	17	17	13	16	14
Aceites, frutas secas y semillas	1	Aceite, semillas, frutas secas	30	g	28	31	23	30	25	22	24	25	20	27	21	21
Alimentos de consumo opcional	270 kcal	Opcionales **	270	kcal	604	592	505	416	542	503	515	489	431	385	449	498
		Opcionales ** más Bebidas con alcohol y comidas listas			835	821	751	562	732	673	711	678	640	520	607	667
Agua	8 vasos	Agua	2000	ml	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Nota: El sombreado corresponde a la escala de consumos, donde verde representa el mayor consumo para alimentos recomendados por las GAPA y el menor valor para los de consumo opcional.

* considerando absorción de agua por cocción de 3 para cereales, 2,6 para legumbres y 2,5 para fideos y pastas ** Incluye Azúcares, Dulces, Postres, Golosinas, Bebidas sin alcohol, Carnes procesadas, Galletitas y amasados de pastelería, Grasas y Varios.

Figura 111 Porcentaje de cumplimiento de las recomendaciones de las GAPA según región en 2017-18 (absoluto y en 2000kcal)





Ingesta aparente de energía y nutrientes

En esta sección se presentan los resultados de ingesta de energía y nutrientes en los distintos períodos evaluados, de acuerdo al quintil de ingresos del hogar y por región. Para algunos nutrientes seleccionados se incluyen también los principales alimentos aportadores.

Por nivel de ingresos

Las tablas 42 a 47 muestran la ingesta promedio de energía y nutrientes por adulto equivalente, por nivel de ingresos, total en cada periodo evaluado.

Por región

Las tablas 48 a 53 muestran la ingesta promedio de energía y nutrientes por adulto equivalente, por cada periodo evaluado en cada una de las regiones de la Argentina. En el área Metropolitana de Buenos de Aires se analizó también la información de 1985-86, que incluye en la muestra a Ciudad Autónoma de Buenos Aires y 19 partidos del Gran Buenos Aires.

Por nutrientes

Se presentan una serie de fichas de nutrientes, seleccionado en base a su relevancia en la alimentación, a saber;

- **energía,**
- **grasas,**
- **grasas saturadas,**
- **azúcares agregados,**
- **fibra,**
- **sodio,**
- **calcio,**
- **hierro,**
- **vitamina A,**
- **vitamina C,**
- **folatos.**

Para cada uno se incluye el cambio a lo largo del tiempo, las diferencias según nivel de ingresos, los valores por región y el aporte por grupo de alimentos de las Guías Alimentarias para la población argentina. También se incluye el aporte por grupos de alimentos según el nivel del ingreso de hogar, para cada periodo.

Tabla 42 Ingesta promedio de energía y nutrientes, total por periodo

	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	Tendencia
Energía (kcal)	2773	2517	2529	2344	
Hidratos de carbono (g)	359,4	333,2	322,3	285	
Hidratos de carbono (% kcal)	51,8	53	51	48,6	
Azúcares totales (g)	124,1	115,8	110,3	93,9	
Azúcares totales (% kcal)	17,9	18,4	17,4	16	
Azúcares agregados (g)	82	83,2	79,7	66,1	
Azúcares agregados (% kcal)	11,8	13,2	12,6	11,3	
Proteínas (g)	97,6	90,8	94,3	90,8	
Proteínas (% kcal)	14,1	14,4	14,9	15,5	
Grasas (g)	96,8	86,3	91,1	89	
Grasas (% kcal)	31,4	30,9	32,4	34,2	
Grasas saturadas (g)	30,2	28,5	29,2	28,2	
Grasas saturadas (% kcal)	9,8	10,2	10,4	10,8	
Grasas monoinsaturadas (g)	31,1	28,5	28,6	28,2	
Grasas monoinsaturadas (% kcal)	10,1	10,2	10,2	10,8	
Grasas poliinsaturadas (g)	30,8	24	26,8	26,2	
Grasas poliinsaturadas (% kcal)	10	8,6	9,5	10	
Ácido Linolenico (g)	1	1	0,7	0,7	
Ácido Eicosapentaenoico (g)	0,04	0,01	0,01	0,01	
Ácido Docosahexaenoico (g)	0,2	0,1	0,1	0,1	
Ácido Linoleico (g)	27,5	21,5	24,1	23,3	
Ácido Araquidónico (g)	0,1	0,1	0,1	0,1	
Grasas poliinsaturadas n3 (% kcal)	0,4	0,4	0,3	0,3	
Grasas poliinsaturadas n6 (% kcal)	9	7,7	8,6	9	
Grasas trans (g)	2,4	2	1,9	1,7	
Grasas trans (% kcal)	0,8	0,7	0,7	0,7	
Alcohol (g)	9	5,4	4,7	4,2	
Alcohol (% kcal)	2,9	1,9	1,7	1,6	
Fibra (g/d)	18,7	17	15,9	14,8	
Colesterol (mg/d)	343	312	335	331	
Sodio (mg/d)	4580	4242	4194	3762	
Calcio (mg/d)	736	655	685	639	
Hierro (mg/d)	13,7	17,3	16,7	15,6	
Zinc (mg/d)	12,3	11,8	11,7	11,4	
Magnesio (mg/d)	281	249	245	228	
Fósforo (mg/d)	1451	1296	1333	1263	
Vitamina A (ug RE/d)	1529	1149	1085	1033	
Vitamina D (ug/d)	4	2,3	2,4	2,2	
Vitamina C (mg/d)	76	65	59	57	
Tiamina (mg/d)	1,4	2,2	2	1,8	
Riboflavina (mg/d)	2	2,1	2,1	1,9	
Niacina (mg/d)	23	22,5	23,6	22,6	
Folato (ug FDE/d)	249	818	748	661	
Vitamina B12 (ug/d)	8,1	5,7	5,7	5,2	

Tabla 43 Ingesta promedio de energía y nutrientes, total y por quintil de ingresos en 1985-86 (CABA y 19 distritos de GBA)

1985-86	Quintil de ingreso					Tendencia	TOTAL
	1	2	3	4	5		
Energía (kcal)	2944	3571	3929	4168	4295		3784
Hidratos de carbono (g)	387,4	441,8	477,8	484,8	483,4		455,2
Hidratos de carbono (% kcal)	52,6	49,5	48,6	46,5	45,0		48,1
Azúcares totales (g)	139,2	167,1	185,3	202,2	216,1		182,1
Azúcares totales (% kcal)	18,9	18,7	18,9	19,4	20,1		19,3
Azúcares agregados (g)	99,3	115,9	129,7	142,4	153,3		128,2
Azúcares agregados (% kcal)	13,5	13,0	13,2	13,7	14,3		13,6
Proteínas (g)	97,6	123,3	138,0	144,0	150,8		130,8
Proteínas (% kcal)	13,3	13,8	14,0	13,8	14,0		13,8
Grasas (g)	100,8	131,6	147,1	166,3	175,2		144,4
Grasas (% kcal)	30,8	33,2	33,7	35,9	36,7		34,3
Grasas saturadas (g)	31,2	42,0	48,4	52,7	58,3		46,6
Grasas saturadas (% kcal)	9,5	10,6	11,1	11,4	12,2		11,1
Grasas monoinsaturadas (g)	34,2	44,6	49,5	55,1	57,6		48,2
Grasas monoinsaturadas (% kcal)	10,5	11,2	11,3	11,9	12,1		11,5
Grasas poliinsaturadas (g)	31,5	38,6	41,0	48,5	47,2		41,4
Grasas poliinsaturadas (% kcal)	9,6	9,7	9,4	10,5	9,9		9,8
Ácido Linoléico (g)	1,4	1,7	1,8	2,0	1,9		1,7
Ácido Eicosapentaenoico (g)	0,01	0,02	0,02	0,02	0,03		0,02
Ácido Docosahexaenoico (g)	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2		0,1
Ácido Linoleico (g)	28,0	34,3	36,5	43,6	42,5		37,0
Ácido Araquidónico (g)	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3		0,2
Grasas poliinsaturadas n-3 (% kcal)	0,4	0,5	0,4	0,5	0,4		0,4
Grasas poliinsaturadas n-6 (% kcal)	8,6	8,7	8,4	9,5	9,0		8,9
Grasas trans (g)	2,3	3,2	3,9	4,2	4,8		3,7
Grasas trans (% kcal)	0,7	0,8	0,9	0,9	1,0		0,9
Alcohol (g)	11,1	15,3	17,1	19,1	22,8		17,1
Alcohol (% kcal)	3,4	3,8	3,9	4,1	4,8		4,1
Fibra (g/d)	18,5	22,2	24,0	25,3	24,4		22,9
Colesterol (mg/d)	344	481	548	579	615		514
Sodio (mg/d)	5366	6858	7071	8848	7832		7202
Calcio (mg/d)	728	1015	1160	1246	1410		1113
Hierro (mg/d)	20,2	23,7	26,3	26,3	26,2		24,6
Zinc (mg/d)	13,5	16,7	19,0	19,5	20,0		17,8
Magnesio (mg/d)	277	342	369	390	394		355
Fósforo (mg/d)	1463	1861	2093	2157	2272		1971
Vitamina A (ug RE/d)	1246	1641	1760	1955	2039		1730
Vitamina D (ug/d)	3,0	4,2	4,5	4,7	5,0		4,3
Vitamina C (mg/d)	65	87	92	111	110		93
Tiamina (mg/d)	1,6	1,9	2,2	2,1	2,1		2,0
Riboflavina (mg/d)	2,0	2,5	3,0	3,0	3,2		2,7
Niacina (mg/d)	21,3	26,2	29,3	30,0	30,2		27,4
Folato (ug FDE/d)	247	310	404	370	387		344
Vitamina B12 (ug/d)	8,8	10,5	11,8	11,7	11,9		10,9

Tabla 44 Ingesta promedio de energía y nutrientes, total y por quintil de ingresos en 1996-97

1996-97	Quintil de ingreso					Tendencia	TOTAL
	1	2	3	4	5		
Energía (kcal)	2135	2509	2790	3114	3320		2773
Hidratos de carbono (g)	306,1	336,9	365,3	393,6	395,3		359,4
Hidratos de carbono (% kcal)	57,3	53,7	52,4	50,6	47,6		51,8
Azúcares totales (g)	88,8	107,7	126,3	139,2	158,8		124,1
Azúcares totales (% kcal)	16,6	17,2	18,1	17,9	19,1		17,9
Azúcares agregados (g)	61,9	71,7	82,8	89,5	104,4		82,0
Azúcares agregados (% kcal)	11,6	11,4	11,9	11,5	12,6		11,8
Proteínas (g)	69,5	87,0	99,2	112,5	119,7		97,6
Proteínas (% kcal)	13,0	13,9	14,2	14,5	14,4		14,1
Grasas (g)	65,2	83,5	95,8	111,4	128,2		96,8
Grasas (% kcal)	27,5	30,0	30,9	32,2	34,7		31,4
Grasas saturadas (g)	18,9	24,9	29,8	35,4	41,9		30,2
Grasas saturadas (% kcal)	8,0	8,9	9,6	10,2	11,4		9,8
Grasas monoinsaturadas (g)	21,6	27,2	30,8	35,6	40,2		31,1
Grasas monoinsaturadas (% kcal)	9,1	9,8	9,9	10,3	10,9		10,1
Grasas poliinsaturadas (g)	22,8	28,1	30,7	34,4	38,0		30,8
Grasas poliinsaturadas (% kcal)	9,6	10,1	9,9	9,9	10,3		10,0
Ácido Linolénico (g)	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2		1,0
Ácido Eicosapentaenoico (g)	0,02	0,03	0,04	0,05	0,07		0,04
Ácido Docosahexaenoico (g)	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3		0,2
Ácido Linoleico (g)	20,4	25,1	27,4	30,6	34,0		27,5
Ácido Araquidónico (g)	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2		0,1
Grasas poliinsaturadas n-3 (% kcal)	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4		0,4
Grasas poliinsaturadas n-6 (% kcal)	8,7	9,0	8,9	8,9	9,3		9,0
Grasas trans (g)	1,3	1,8	2,3	2,9	3,5		2,4
Grasas trans (% kcal)	0,5	0,7	0,8	0,8	0,9		0,8
Alcohol (g)	4,8	7,1	8,5	10,8	13,7		9,0
Alcohol (% kcal)	2,0	2,6	2,7	3,1	3,7		2,9
Fibra (g/d)	14,9	17,3	19,2	21,1	21,0		18,7
Colesterol (mg/d)	214	293	346	411	453		343
Sodio (mg/d)	3568	4083	4759	5115	5378		4580
Calcio (mg/d)	441	606	741	880	1015		736
Hierro (mg/d)	10,3	12,6	13,9	15,6	15,9		13,7
Zinc (mg/d)	9,2	11,2	12,5	14,1	14,5		12,3
Magnesio (mg/d)	212	257	288	321	328		281
Fósforo (mg/d)	1027	1289	1476	1677	1788		1451
Vitamina A (ug RE/d)	991	1298	1557	1859	1945		1529
Vitamina D (ug/d)	2,5	3,4	4,0	4,6	5,3		4,0
Vitamina C (mg/d)	48	65	78	90	99		76
Tiamina (mg/d)	1,1	1,3	1,5	1,6	1,7		1,4
Riboflavina (mg/d)	1,4	1,7	2,0	2,3	2,5		2,0
Niacina (mg/d)	16,9	21,0	23,7	26,4	27,1		23,0
Folato (ug FDE/d)	183	222	249	292	297		249
Vitamina B12 (ug/d)	5,9	7,1	8,0	9,8	9,9		8,1

Tabla 45 Ingesta promedio de energía y nutrientes, total y por quintil de ingresos en 2004-05

2004-05	Quintil de ingreso					Tendencia	TOTAL
	1	2	3	4	5		
Energía (kcal)	1889	2240	2551	2767	3079		2517
Hidratos de carbono (g)	281,3	310,9	342,7	351,9	374,6		333,2
Hidratos de carbono (% kcal)	59,6	55,5	53,7	50,9	48,7		53,0
Azúcares totales (g)	82,9	99,6	117,1	127,4	149,0		115,8
Azúcares totales (% kcal)	17,6	17,8	18,4	18,4	19,4		18,4
Azúcares agregados (g)	63,0	73,0	83,5	89,5	105,0		83,2
Azúcares agregados (% kcal)	13,3	13,0	13,1	12,9	13,6		13,2
Proteínas (g)	64,2	79,8	91,6	102,1	113,8		90,8
Proteínas (% kcal)	13,6	14,2	14,4	14,8	14,8		14,4
Grasas (g)	54,1	71,9	86,1	99,7	116,5		86,3
Grasas (% kcal)	25,8	28,9	30,4	32,4	34,1		30,9
Grasas saturadas (g)	17,3	23,1	28,0	33,1	39,8		28,5
Grasas saturadas (% kcal)	8,2	9,3	9,9	10,8	11,6		10,2
Grasas monoinsaturadas (g)	18,2	23,7	28,3	32,5	38,7		28,5
Grasas monoinsaturadas (% kcal)	8,7	9,5	10,0	10,6	11,3		10,2
Grasas poliinsaturadas (g)	15,9	21,1	24,8	27,6	30,0		24,0
Grasas poliinsaturadas (% kcal)	7,6	8,5	8,8	9,0	8,8		8,6
Ácido Linolénico (g)	0,7	0,8	1,0	1,1	1,3		1,0
Ácido Eicosapentaenoico (g)	0,00	0,01	0,01	0,01	0,02		0,01
Ácido Docosahexaenoico (g)	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1		0,1
Ácido Linoleico (g)	14,3	19,0	22,3	24,8	26,7		21,5
Ácido Araquidónico (g)	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2		0,1
Grasas poliinsaturadas n-3 (% kcal)	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4		0,4
Grasas poliinsaturadas n-6 (% kcal)	6,9	7,7	7,9	8,1	7,8		7,7
Grasas trans (g)	1,2	1,6	2,0	2,3	2,8		2,0
Grasas trans (% kcal)	0,6	0,7	0,7	0,8	0,8		0,7
Alcohol (g)	2,1	3,5	4,8	6,5	9,7		5,4
Alcohol (% kcal)	1,0	1,4	1,7	2,1	2,8		1,9
Fibra (g/d)	13,2	15,4	17,5	18,6	19,8		17,0
Colesterol (mg/d)	201	264	311	359	415		312
Sodio (mg/d)	3254	3979	4290	4790	4814		4242
Calcio (mg/d)	352	504	651	775	964		655
Hierro (mg/d)	13,9	16,0	17,7	18,7	19,9		17,3
Zinc (mg/d)	8,6	10,6	11,9	13,2	14,4		11,8
Magnesio (mg/d)	183	219	256	276	306		249
Fósforo (mg/d)	891	1117	1309	1464	1658		1296
Vitamina A (ug RE/d)	761	979	1186	1297	1484		1149
Vitamina D (ug/d)	1,3	1,8	2,3	2,7	3,1		2,3
Vitamina C (mg/d)	40	53	66	75	90		65
Tiamina (mg/d)	2,0	2,1	2,3	2,3	2,3		2,2
Riboflavina (mg/d)	1,6	1,9	2,1	2,3	2,6		2,1
Niacina (mg/d)	17,3	20,8	23,0	24,7	26,3		22,5
Folato (ug FDE/d)	773	816	844	831	825		818
Vitamina B12 (ug/d)	4,6	5,4	5,7	6,3	6,4		5,7

Tabla 46 Ingesta promedio de energía y nutrientes, total y por quintil de ingresos en 2012-13

2012-13	Quintil de ingreso					Tendencia	TOTAL
	1	2	3	4	5		
Energía (kcal)	2029	2347	2607	2740	2927		2529
Hidratos de carbono (g)	281,2	312,0	331,4	339,8	347,6		322,3
Hidratos de carbono (% kcal)	55,4	53,2	50,8	49,6	47,5		51,0
Azúcares totales (g)	87,2	102,3	108,2	123,5	130,6		110,3
Azúcares totales (% kcal)	17,2	17,4	16,6	18,0	17,8		17,4
Azúcares agregados (g)	65,4	75,9	76,4	88,8	92,1		79,7
Azúcares agregados (% kcal)	12,9	12,9	11,7	13,0	12,6		12,6
Proteínas (g)	71,7	86,5	96,6	105,3	111,7		94,3
Proteínas (% kcal)	14,1	14,7	14,8	15,4	15,3		14,9
Grasas (g)	66,6	80,3	94,8	101,7	112,2		91,1
Grasas (% kcal)	29,5	30,8	32,7	33,4	34,5		32,4
Grasas saturadas (g)	19,8	24,9	29,5	33,7	38,2		29,2
Grasas saturadas (% kcal)	8,8	9,5	10,2	11,1	11,7		10,4
Grasas monoinsaturadas (g)	20,3	25,0	29,5	32,0	36,3		28,6
Grasas monoinsaturadas (% kcal)	9,0	9,6	10,2	10,5	11,2		10,2
Grasas poliinsaturadas (g)	22,3	25,0	29,5	28,4	28,9		26,8
Grasas poliinsaturadas (% kcal)	9,9	9,6	10,2	9,3	8,9		9,5
Ácido Linolénico (g)	0,5	0,7	0,7	0,8	0,9		0,7
Ácido Eicosapentaenoico (g)	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		0,01
Ácido Docosahexaenoico (g)	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1		0,1
Ácido Linoleico (g)	20,3	22,4	26,7	25,5	25,6		24,1
Ácido Araquidónico (g)	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2		0,1
Grasas poliinsaturadas n-3 (% kcal)	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3		0,3
Grasas poliinsaturadas n-6 (% kcal)	9,1	8,7	9,3	8,4	7,9		8,6
Grasas trans (g)	1,3	1,6	1,9	2,2	2,5		1,9
Grasas trans (% kcal)	0,6	0,6	0,7	0,7	0,8		0,7
Alcohol (g)	1,5	3,2	4,6	4,7	9,6		4,7
Alcohol (% kcal)	0,7	1,2	1,6	1,5	3,0		1,7
Fibra (g/d)	12,9	14,9	16,3	17,1	18,3		15,9
Colesterol (mg/d)	243	298	341	382	410		335
Sodio (mg/d)	3493	3923	4413	4579	4568		4194
Calcio (mg/d)	443	572	685	807	920		685
Hierro (mg/d)	13,8	15,8	17,2	18,1	18,6		16,7
Zinc (mg/d)	9,1	10,7	12,1	13,0	13,8		11,7
Magnesio (mg/d)	191	226	254	266	290		245
Fósforo (mg/d)	1002	1205	1362	1491	1606		1333
Vitamina A (ug RE/d)	820	915	1167	1218	1310		1085
Vitamina D (ug/d)	1,6	2,0	2,3	2,8	3,0		2,4
Vitamina C (mg/d)	42	52	63	66	74		59
Tiamina (mg/d)	1,8	2,0	2,1	2,1	2,1		2,0
Riboflavina (mg/d)	1,7	1,9	2,1	2,2	2,4		2,1
Niacina (mg/d)	18,8	22,3	24,4	25,7	26,9		23,6
Folato (ug FDE/d)	705	757	769	769	738		748
Vitamina B12 (ug/d)	5,0	5,1	6,1	5,9	6,2		5,7

Tabla 47 Ingesta promedio de energía y nutrientes, total y por quintil de ingresos en 2017-18

2017-18	Quintil de ingreso					Tendencia	TOTAL
	1	2	3	4	5		
Energía (kcal)	1824	2068	2333	2579	2912		2344
Hidratos de carbono (g)	244,0	264,3	284,0	309,1	323,2		285,0
Hidratos de carbono (% kcal)	53,5	51,1	48,7	47,9	44,4		48,6
Azúcares totales (g)	68,3	81,6	92,6	107,8	119,2		93,9
Azúcares totales (% kcal)	15,0	15,8	15,9	16,7	16,4		16,0
Azúcares agregados (g)	49,6	58,7	65,5	75,8	80,9		66,1
Azúcares agregados (% kcal)	10,9	11,3	11,2	11,8	11,1		11,3
Proteínas (g)	67,2	78,6	89,9	100,2	117,9		90,8
Proteínas (% kcal)	14,7	15,2	15,4	15,5	16,2		15,5
Grasas (g)	62,3	74,7	89,2	99,5	119,1		89,0
Grasas (% kcal)	30,7	32,5	34,4	34,7	36,8		34,2
Grasas saturadas (g)	18,4	22,5	27,2	32,3	40,4		28,2
Grasas saturadas (% kcal)	9,1	9,8	10,5	11,3	12,5		10,8
Grasas monoinsaturadas (g)	19,1	23,2	27,5	31,6	39,4		28,2
Grasas monoinsaturadas (% kcal)	9,4	10,1	10,6	11,0	12,2		10,8
Grasas poliinsaturadas (g)	20,7	23,7	28,2	28,3	29,9		26,2
Grasas poliinsaturadas (% kcal)	10,2	10,3	10,9	9,9	9,2		10,0
Ácido Linolénico (g)	0,5	0,6	0,7	0,8	1,0		0,7
Ácido Eicosapentaenoico (g)	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02		0,01
Ácido Docosahexaenoico (g)	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1		0,1
Ácido Linoleico (g)	18,5	21,1	25,2	25,2	26,4		23,3
Ácido Araquidónico (g)	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2		0,1
Grasas poliinsaturadas n-3 (% kcal)	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3		0,3
Grasas poliinsaturadas n-6 (% kcal)	9,2	9,2	9,8	8,8	8,2		9,0
Grasas trans (g)	1,1	1,4	1,7	2,0	2,5		1,7
Grasas trans (% kcal)	0,6	0,6	0,6	0,7	0,8		0,7
Alcohol (g)	1,4	2,2	3,7	5,0	8,8		4,2
Alcohol (% kcal)	0,7	1,0	1,4	1,8	2,7		1,6
Fibra (g/d)	11,6	13,3	14,8	16,2	18,2		14,8
Colesterol (mg/d)	228	276	329	376	446		331
Sodio (mg/d)	3063	3146	3787	3720	5088		3762
Calcio (mg/d)	401	496	603	744	946		639
Hierro (mg/d)	12,5	14,0	15,6	16,9	18,7		15,6
Zinc (mg/d)	8,5	9,8	11,2	12,6	14,7		11,4
Magnesio (mg/d)	173	200	226	251	289		228
Fósforo (mg/d)	919	1082	1243	1406	1661		1263
Vitamina A (ug RE/d)	721	817	1063	1198	1361		1033
Vitamina D (ug/d)	1,4	1,8	2,1	2,5	3,1		2,2
Vitamina C (mg/d)	38	46	56	65	78		56,8
Tiamina (mg/d)	1,6	1,7	1,9	2,0	2,0		1,8
Riboflavina (mg/d)	1,5	1,6	1,9	2,1	2,3		1,9
Niacina (mg/d)	17,7	20,4	22,9	24,6	27,1		22,6
Folato (ug FDE/d)	630	628	662	703	682		661
Vitamina B12 (ug/d)	4,3	4,4	5,3	5,9	6,4		5,2

Tabla 48 Ingesta promedio de energía y nutrientes por periodo, región Metropolitana del Gran Buenos Aires

Nutriente	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	Tendencia
Energía (kcal)	3784	2696	2575	2590	2349	
Hidratos de carbono (g)	455,2	336,7	331,1	326,5	281,4	
Hidratos de carbono (% kcal)	48,1	50,0	51,4	50,4	47,9	
Azúcares totales (g)	182,1	122,1	124,3	115,5	97,8	
Azúcares totales (% kcal)	19,3	18,1	19,3	17,8	16,7	
Azúcares agregados (g)	128,2	79,9	88,5	83,4	68,7	
Azúcares agregados (% kcal)	13,6	11,8	13,7	12,9	11,7	
Proteínas (g)	130,8	97,3	93,7	95,5	90,5	
Proteínas (% kcal)	13,8	14,4	14,6	14,7	15,4	
Grasas (g)	144,4	98,1	91,3	94,3	90,8	
Grasas (% kcal)	34,3	32,7	31,9	32,8	34,8	
Grasas saturadas (g)	46,6	31,2	31,1	30,4	29,0	
Grasas saturadas (% kcal)	11,1	10,4	10,9	10,5	11,1	
Grasas monoinsaturadas (g)	48,2	31,2	30,2	29,5	28,8	
Grasas monoinsaturadas (% kcal)	11,5	10,4	10,6	10,3	11,0	
Grasas poliinsaturadas (g)	41,4	30,6	24,2	27,8	26,4	
Grasas poliinsaturadas (% kcal)	9,8	10,2	8,5	9,7	10,1	
Ácido Linolénico (g)	1,7	1,0	1,1	0,8	0,7	
Ácido Eicosapentaenoico (g)	0,02	0,05	0,01	0,01	0,01	
Ácido Docosahexaenoico (g)	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	
Ácido Linoleico (g)	37,0	27,4	21,4	24,9	23,3	
Ácido Araquidónico (g)	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2	
Grasas poliinsaturadas n-3 (% kcal)	0,4	0,4	0,4	0,3	0,3	
Grasas poliinsaturadas n-6 (% kcal)	8,9	9,2	7,5	8,7	9,0	
Grasas trans (g)	3,7	2,6	2,2	2,0	1,8	
Grasas trans (% kcal)	0,9	0,9	0,8	0,7	0,7	
Alcohol (g)	17,1	9,0	5,7	5,4	4,2	
Alcohol (% kcal)	4,1	3,0	2,0	1,9	1,6	
Fibra (g/d)	22,9	18,0	17,3	16,0	14,8	
Colesterol (mg/d)	514	357	336	344	339	
Sodio (mg/d)	7202	4467	4309	4202	3794	
Calcio (mg/d)	1113	770	749	733	686	
Hierro (mg/d)	24,6	13,4	17,2	16,6	15,1	
Zinc (mg/d)	17,8	12,2	12,0	11,7	11,2	
Magnesio (mg/d)	355	277	257	252	229	
Fósforo (mg/d)	1971	1451	1367	1372	1281	
Vitamina A (ug RE/d)	1730	1628	1276	1096	1112	
Vitamina D (ug/d)	4,3	4,1	2,6	2,6	2,4	
Vitamina C (mg/d)	93	77	72	61	58	
Tiamina (mg/d)	2,0	1,4	2,1	2,0	1,7	
Riboflavina (mg/d)	2,7	2,0	2,2	2,1	1,9	
Niacina (mg/d)	27,4	22,7	22,4	23,9	22,1	
Folato (ug FDE/d)	344	249	769	717	619	
Vitamina B12 (ug/d)	10,9	8,6	6,4	5,9	5,4	

Tabla 49 Ingesta promedio de energía y nutrientes por periodo, región Pampeana

Nutriente	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	Tendencia
Energía (kcal)	2878	2561	2547	2421	↘
Hidratos de carbono (g)	371,9	331,8	315,9	288,1	↘
Hidratos de carbono (% kcal)	51,7	51,8	49,6	47,6	↘
Azúcares totales (g)	124,4	112,4	108,3	94,2	↘
Azúcares totales (% kcal)	17,3	17,6	17,0	15,6	↘
Azúcares agregados (g)	81,1	79,6	77,7	65,4	↘
Azúcares agregados (% kcal)	11,3	12,4	12,2	10,8	↘
Proteínas (g)	100,8	92,3	96,2	93,3	↘
Proteínas (% kcal)	14,0	14,4	15,1	15,4	↘
Grasas (g)	100,8	90,7	95,0	94,7	↘
Grasas (% kcal)	31,5	31,9	33,6	35,2	↘
Grasas saturadas (g)	31,3	29,2	30,4	29,6	↘
Grasas saturadas (% kcal)	9,8	10,2	10,8	11,0	↘
Grasas monoinsaturadas (g)	32,1	29,7	29,8	29,7	↘
Grasas monoinsaturadas (% kcal)	10,0	10,4	10,5	11,1	↘
Grasas poliinsaturadas (g)	32,3	26,3	27,6	28,4	↘
Grasas poliinsaturadas (% kcal)	10,1	9,2	9,7	10,5	↘
Ácido Linolénico (g)	1,0	1,0	0,8	0,7	↘
Ácido Eicosapentaenoico (g)	0,04	0,01	0,02	0,01	↘
Ácido Docosahexaenoico (g)	0,1	0,1	0,1	0,1	↘
Ácido Linoleico (g)	28,6	23,8	24,8	25,2	↘
Ácido Araquidónico (g)	0,2	0,1	0,2	0,2	↘
Grasas poliinsaturadas n-3 (% kcal)	0,4	0,4	0,3	0,3	↘
Grasas poliinsaturadas n-6 (% kcal)	9,0	8,4	8,8	9,4	↘
Grasas trans (g)	2,4	2,0	2,0	1,8	↘
Grasas trans (% kcal)	0,8	0,7	0,7	0,7	↘
Alcohol (g)	10,4	6,1	5,2	5,2	↘
Alcohol (% kcal)	3,2	2,1	1,8	1,9	↘
Fibra (g/d)	19,2	17,1	15,9	15,3	↘
Colesterol (mg/d)	356	320	349	342	↘
Sodio (mg/d)	4643	4230	4130	3766	↘
Calcio (mg/d)	762	657	698	645	↘
Hierro (mg/d)	14,1	17,5	16,8	16,0	↘
Zinc (mg/d)	12,6	11,9	12,0	11,7	↘
Magnesio (mg/d)	292	253	246	236	↘
Fósforo (mg/d)	1505	1313	1354	1294	↘
Vitamina A (ug RE/d)	1498	1130	1112	1000	↘
Vitamina D (ug/d)	4,1	2,3	2,3	2,2	↘
Vitamina C (mg/d)	73	65	59	60	↘
Tiamina (mg/d)	1,5	2,2	2,0	1,9	↘
Riboflavina (mg/d)	2,1	2,1	2,1	1,9	↘
Niacina (mg/d)	24,1	23,1	23,8	23,5	↘
Folato (ug FDE/d)	255	821	735	663	↘
Vitamina B12 (ug/d)	8,3	5,6	5,7	5,1	↘

Tabla 50 Ingesta promedio de energía y nutrientes por periodo, región Noroeste

Nutriente	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	Tendencia
Energía (kcal)	2838	2535	2564	2344	↘
Hidratos de carbono (g)	405,8	376,7	352,5	305,9	↘
Hidratos de carbono (% kcal)	57,2	59,4	55,0	52,2	↘
Azúcares totales (g)	146,5	126,5	118,5	96,3	↘
Azúcares totales (% kcal)	20,7	20,0	18,5	16,4	↘
Azúcares agregados (g)	105,1	96,8	87,6	71,2	↘
Azúcares agregados (% kcal)	14,8	15,3	13,7	12,2	↘
Proteínas (g)	93,6	87,6	96,3	92,9	↔
Proteínas (% kcal)	13,2	13,8	15,0	15,9	↗
Grasas (g)	87,3	74,7	83,6	80,8	↘
Grasas (% kcal)	27,7	26,5	29,3	31,0	↗
Grasas saturadas (g)	26,0	24,9	26,6	26,1	↔
Grasas saturadas (% kcal)	8,3	8,8	9,3	10,0	↗
Grasas monoinsaturadas (g)	29,5	24,7	26,4	26,0	↔
Grasas monoinsaturadas (% kcal)	9,3	8,8	9,3	10,0	↗
Grasas poliinsaturadas (g)	28,7	20,3	25,0	23,0	↘
Grasas poliinsaturadas (% kcal)	9,1	7,2	8,8	8,8	↔
Ácido Linolénico (g)	1,1	0,8	0,7	0,6	↘
Ácido Eicosapentaenoico (g)	0,03	0,01	0,01	0,01	↘
Ácido Docosahexaenoico (g)	0,1	0,0	0,1	0,1	↔
Ácido Linoleico (g)	25,6	18,3	22,5	20,2	↘
Ácido Araquidónico (g)	0,1	0,1	0,1	0,2	↗
Grasas poliinsaturadas n-3 (% kcal)	0,4	0,3	0,3	0,3	↔
Grasas poliinsaturadas n-6 (% kcal)	8,1	6,5	8,0	7,8	↘
Grasas trans (g)	1,8	1,6	1,7	1,5	↔
Grasas trans (% kcal)	0,6	0,6	0,6	0,6	↔
Alcohol (g)	5,7	3,3	2,7	1,8	↘
Alcohol (% kcal)	1,8	1,2	0,9	0,7	↘
Fibra (g/d)	20,4	17,9	17,3	15,4	↘
Colesterol (mg/d)	299	276	326	334	↔
Sodio (mg/d)	4813	4331	4295	3699	↘
Calcio (mg/d)	605	533	621	580	↔
Hierro (mg/d)	14,0	18,2	18,1	16,4	↔
Zinc (mg/d)	12,4	11,6	12,2	11,9	↔
Magnesio (mg/d)	283	247	252	226	↘
Fósforo (mg/d)	1382	1217	1327	1254	↔
Vitamina A (ug RE/d)	1447	1011	1126	1007	↘
Vitamina D (ug/d)	3,1	1,6	1,9	1,8	↔
Vitamina C (mg/d)	89	64	70	59	↘
Tiamina (mg/d)	1,5	2,4	2,3	2,0	↔
Riboflavina (mg/d)	1,8	2,0	2,1	1,8	↔
Niacina (mg/d)	22,7	23,3	25,4	24,0	↔
Folato (ug FDE/d)	248	939	859	739	↘
Vitamina B12 (ug/d)	7,5	5,2	5,7	5,4	↔

Tabla 51 Ingesta promedio de energía y nutrientes por periodo, región Noreste

Nutriente	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	Tendencia
Energía (kcal)	2889	2433	2641	2164	↘
Hidratos de carbono (g)	391,3	339,1	345,2	272,0	↘
Hidratos de carbono (% kcal)	54,2	55,7	52,3	50,3	↘
Azúcares totales (g)	119,2	102,3	102,4	75,6	↘
Azúcares totales (% kcal)	16,5	16,8	15,5	14,0	↘
Azúcares agregados (g)	78,1	74,8	72,4	52,1	↘
Azúcares agregados (% kcal)	10,8	12,3	11,0	9,6	↘
Proteínas (g)	97,5	86,2	99,4	83,1	↘
Proteínas (% kcal)	13,5	14,2	15,1	15,4	↗
Grasas (g)	97,1	76,1	91,1	78,5	↘
Grasas (% kcal)	30,3	28,1	31,1	32,7	↗
Grasas saturadas (g)	28,4	23,6	27,7	23,5	↘
Grasas saturadas (% kcal)	8,8	8,7	9,4	9,8	↗
Grasas monoinsaturadas (g)	32,1	25,2	28,5	24,5	↘
Grasas monoinsaturadas (% kcal)	10,0	9,3	9,7	10,2	↗
Grasas poliinsaturadas (g)	33,0	23,6	29,5	25,9	↘
Grasas poliinsaturadas (% kcal)	10,3	8,7	10,0	10,8	↗
Ácido Linolénico (g)	1,1	0,9	0,7	0,5	↘
Ácido Eicosapentaenoico (g)	0,02	0,01	0,01	0,01	↘
Ácido Docosahexaenoico (g)	0,1	0,0	0,0	0,0	↘
Ácido Linoleico (g)	29,4	21,6	27,3	24,0	↘
Ácido Araquidónico (g)	0,1	0,1	0,2	0,1	↘
Grasas poliinsaturadas n-3 (% kcal)	0,4	0,3	0,3	0,2	↘
Grasas poliinsaturadas n-6 (% kcal)	9,2	8,0	9,4	10,0	↗
Grasas trans (g)	2,2	1,6	1,7	1,4	↘
Grasas trans (% kcal)	0,7	0,6	0,6	0,6	↘
Alcohol (g)	7,0	4,5	3,6	2,7	↘
Alcohol (% kcal)	2,2	1,7	1,2	1,1	↘
Fibra (g/d)	18,9	15,9	16,1	12,8	↘
Colesterol (mg/d)	315	267	335	275	↘
Sodio (mg/d)	4634	4303	4603	3954	↘
Calcio (mg/d)	664	501	641	512	↘
Hierro (mg/d)	13,7	17,2	18,0	14,9	↘
Zinc (mg/d)	12,6	11,5	12,6	10,8	↘
Magnesio (mg/d)	271	231	248	201	↘
Fósforo (mg/d)	1422	1179	1361	1128	↘
Vitamina A (ug RE/d)	1242	829	992	710	↘
Vitamina D (ug/d)	3,6	1,9	2,4	2,0	↘
Vitamina C (mg/d)	74	52	52	40	↘
Tiamina (mg/d)	1,4	2,3	2,3	1,9	↘
Riboflavina (mg/d)	1,9	1,9	2,1	1,7	↘
Niacina (mg/d)	22,1	21,6	24,5	20,6	↘
Folato (ug FDE/d)	239	882	871	702	↘
Vitamina B12 (ug/d)	6,6	4,8	5,9	4,9	↘

Tabla 52 Ingesta promedio de energía y nutrientes por periodo, región Cuyo

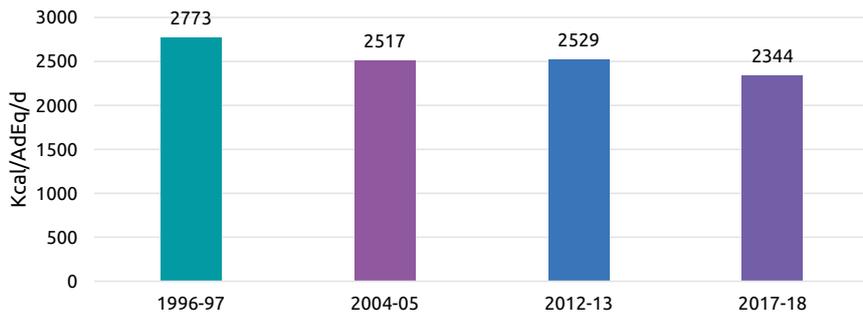
Nutriente	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	Tendencia
Energía (kcal)	2648	2389	2255	2413	↔
Hidratos de carbono (g)	361,4	337,1	307,5	312,2	↔
Hidratos de carbono (% kcal)	54,6	56,4	54,6	51,8	↔
Azúcares totales (g)	122,4	107,8	101,9	103,3	↔
Azúcares totales (% kcal)	18,5	18,0	18,1	17,1	↔
Azúcares agregados (g)	80,3	78,1	75,2	75,4	↔
Azúcares agregados (% kcal)	12,1	13,1	13,3	12,5	↔
Proteínas (g)	92,5	87,8	85,2	96,4	↔
Proteínas (% kcal)	14,0	14,7	15,1	16,0	↔
Grasas (g)	85,7	73,5	73,8	83,9	↔
Grasas (% kcal)	29,1	27,7	29,5	31,3	↔
Grasas saturadas (g)	26,1	24,3	23,9	26,9	↔
Grasas saturadas (% kcal)	8,9	9,2	9,5	10,0	↔
Grasas monoinsaturadas (g)	27,8	24,5	23,7	26,7	↔
Grasas monoinsaturadas (% kcal)	9,4	9,2	9,4	10,0	↔
Grasas poliinsaturadas (g)	28,0	20,4	20,8	23,8	↔
Grasas poliinsaturadas (% kcal)	9,5	7,7	8,3	8,9	↔
Ácido Linolénico (g)	0,9	0,8	0,6	0,6	↔
Ácido Eicosapentaenoico (g)	0,04	0,01	0,01	0,02	↔
Ácido Docosahexaenoico (g)	0,2	0,0	0,1	0,1	↔
Ácido Linoleico (g)	25,4	18,3	18,6	21,1	↔
Ácido Araquidónico (g)	0,1	0,1	0,1	0,1	↔
Grasas poliinsaturadas n-3 (% kcal)	0,4	0,3	0,3	0,3	↔
Grasas poliinsaturadas n-6 (% kcal)	8,7	7,0	7,5	7,9	↔
Grasas trans (g)	1,9	1,8	1,6	1,7	↔
Grasas trans (% kcal)	0,6	0,7	0,6	0,6	↔
Alcohol (g)	8,0	4,5	3,2	4,2	↔
Alcohol (% kcal)	2,7	1,7	1,3	1,6	↔
Fibra (g/d)	19,3	17,4	15,4	16,0	↔
Colesterol (mg/d)	298	282	277	328	↔
Sodio (mg/d)	4787	4158	4066	3744	↔
Calcio (mg/d)	682	564	570	628	↔
Hierro (mg/d)	13,2	18,1	16,1	17,5	↔
Zinc (mg/d)	12,0	11,7	10,9	11,9	↔
Magnesio (mg/d)	279	246	228	243	↔
Fósforo (mg/d)	1381	1230	1192	1320	↔
Vitamina A (ug RE/d)	1695	1333	1116	1244	↔
Vitamina D (ug/d)	3,8	2,0	1,9	2,2	↔
Vitamina C (mg/d)	77	60	54	56	↔
Tiamina (mg/d)	1,5	2,5	2,1	2,1	↔
Riboflavina (mg/d)	1,8	2,1	1,9	2,1	↔
Niacina (mg/d)	22,2	23,0	22,2	23,7	↔
Folato (ug FDE/d)	251	955	803	804	↔
Vitamina B12 (ug/d)	7,8	5,6	4,9	5,8	↔

Tabla 53 Ingesta promedio de energía y nutrientes por periodo, región Patagonia

Nutriente	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	Tendencia
Energía (kcal)	2575	1986	2063	2018	
Hidratos de carbono (g)	347,4	259,6	265,9	243,4	
Hidratos de carbono (% kcal)	54,0	52,3	51,5	48,2	
Azúcares totales (g)	109,1	86,9	91,1	75,8	
Azúcares totales (% kcal)	16,9	17,5	17,7	15,0	
Azúcares agregados (g)	75,1	62,6	66,8	52,3	
Azúcares agregados (% kcal)	11,7	12,6	12,9	10,4	
Proteínas (g)	89,3	74,0	73,3	78,4	
Proteínas (% kcal)	13,9	14,9	14,2	15,5	
Grasas (g)	84,4	68,2	74,8	76,1	
Grasas (% kcal)	29,5	30,9	32,6	33,9	
Grasas saturadas (g)	26,9	23,3	24,9	25,3	
Grasas saturadas (% kcal)	9,4	10,6	10,9	11,3	
Grasas monoinsaturadas (g)	27,8	22,9	24,0	25,1	
Grasas monoinsaturadas (% kcal)	9,7	10,4	10,5	11,2	
Grasas poliinsaturadas (g)	25,1	17,5	20,3	20,1	
Grasas poliinsaturadas (% kcal)	8,8	7,9	8,8	9,0	
Ácido Linolénico (g)	0,9	0,9	0,6	0,6	
Ácido Eicosapentaenoico (g)	0,03	0,01	0,01	0,01	
Ácido Docosaheptaenoico (g)	0,1	0,0	0,0	0,0	
Ácido Linoleico (g)	22,5	15,7	18,9	18,1	
Ácido Araquidónico (g)	0,1	0,1	0,1	0,1	
Grasas poliinsaturadas n-3 (% kcal)	0,4	0,4	0,3	0,3	
Grasas poliinsaturadas n-6 (% kcal)	7,9	7,2	8,3	8,1	
Grasas trans (g)	1,8	1,7	1,6	1,6	
Grasas trans (% kcal)	0,6	0,8	0,7	0,7	
Alcohol (g)	8,0	3,9	3,7	4,5	
Alcohol (% kcal)	2,8	1,8	1,6	2,0	
Fibra (g/d)	17,1	12,9	12,6	12,5	
Colesterol (mg/d)	293	249	251	277	
Sodio (mg/d)	4392	3675	3950	3401	
Calcio (mg/d)	617	519	548	546	
Hierro (mg/d)	12,0	13,6	13,2	13,5	
Zinc (mg/d)	11,2	9,8	9,4	10,1	
Magnesio (mg/d)	255	195	193	195	
Fósforo (mg/d)	1292	1031	1032	1079	
Vitamina A (ug RE/d)	1159	842	853	913	
Vitamina D (ug/d)	3,5	1,8	1,8	1,7	
Vitamina C (mg/d)	60	44	46	47	
Tiamina (mg/d)	1,4	1,8	1,7	1,6	
Riboflavina (mg/d)	1,7	1,7	1,6	1,6	
Niacina (mg/d)	20,7	17,8	17,7	19,1	
Folato (ug FDE/d)	214	664	628	597	
Vitamina B12 (ug/d)	5,8	3,9	3,7	4,3	

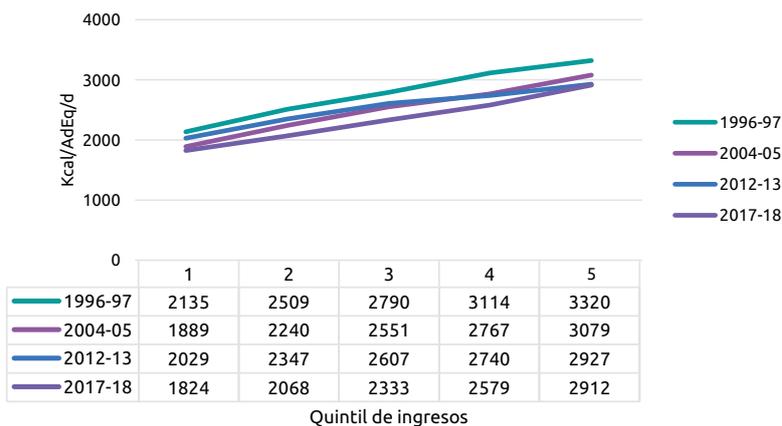
Energía

Figura 112 Ingesta aparente de energía por periodo (Kcal/AdEq/d)



La cantidad de energía descendió 15% entre 1996-97 y 2017-18.

Figura 113 Ingesta aparente de energía por quintil de ingreso por periodo (Kcal/AdEq/d)



A mayor ingreso en el hogar, mayor ingesta aparente de energía.

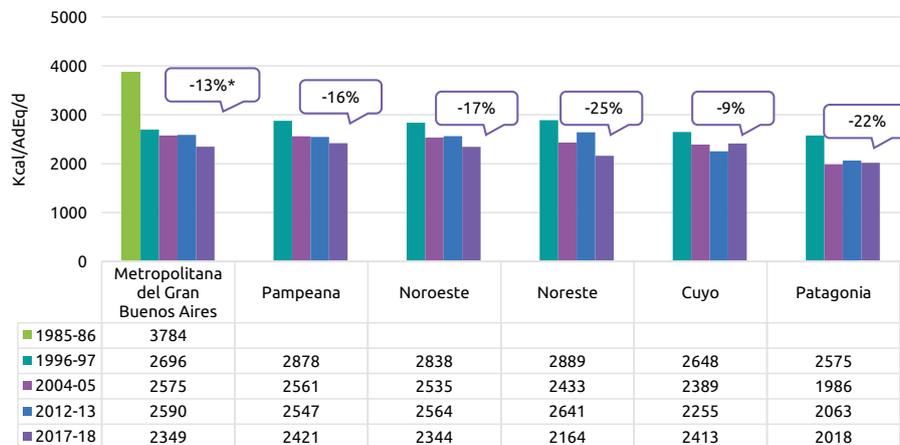


Los hogares de mayores ingresos consumen entre 45 y 60% más energía que los del 1° quintil.

Figura 114 Ingesta aparente de energía por región por periodo (Kcal/AdEq/d)

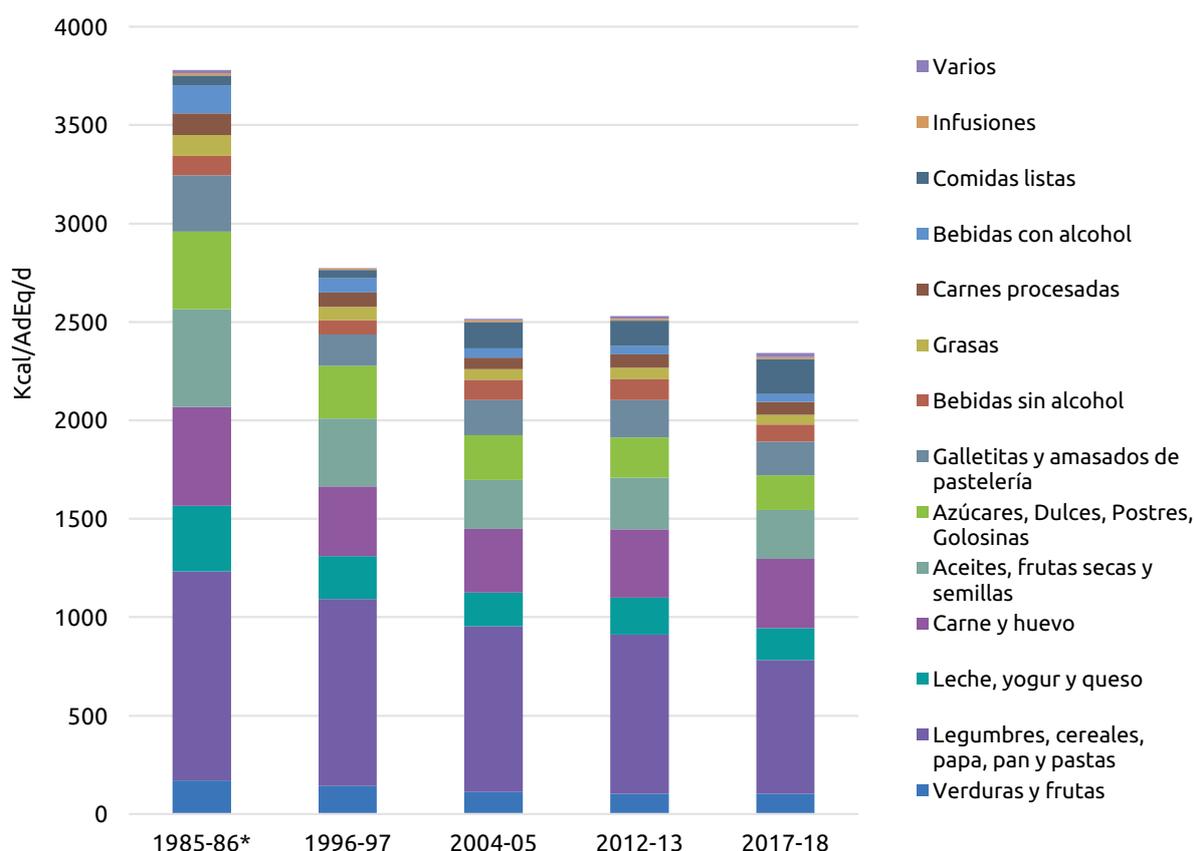


La ingesta aparente de energía ha descendido en todas las regiones.



Nota: *comparación 2017-18 con 1996-97.

Figura 115 Ingesta aparente de energía por grupo de alimentos por periodo (Kcal/AdEq/d)



Nota: *CABA y 19 distritos de GBA

Tabla 54 Ingesta aparente de energía por grupo de alimentos por periodo (Kcal/AdEq/d y %)

	Kcal/AdEq/d					%				
	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Verduras y frutas	171	142	113	103	103	5	5	4	4	4
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	1062	950	842	810	680	28	34	33	32	29
Leche, yogur y queso	333	218	171	186	161	9	8	7	7	7
Carne y huevo	503	354	324	347	352	13	13	13	14	15
Aceites, frutas secas y semillas	497	345	249	263	248	13	12	10	10	11
Azúcares, Dulces, Postres, Golosinas	393	269	226	204	177	10	10	9	8	8
Galletitas y amasados de pastelería	286	159	178	190	171	8	6	7	8	7
Bebidas sin alcohol	100	72	104	107	86	3	3	4	4	4
Grasas	106	69	53	57	49	3	2	2	2	2
Carnes procesadas	109	71	59	68	66	3	3	2	3	3
Bebidas con alcohol	143	73	47	42	39	4	3	2	2	2
Comidas listas para consumir	51	42	133	129	180	1	2	5	5	8
Infusiones	11	7	9	10	9	0,3	0,2	0,4	0,4	0,4
Varios	16	2	9	13	21	0,4	0,1	0,3	0,5	0,9
TOTAL	3780	2773	2517	2529	2344	100	100	100	100	100

Nota: *CABA y 19 distritos de GBA

Figura 116 Proporción de la energía aportada por grupo de alimentos, por periodo (%)

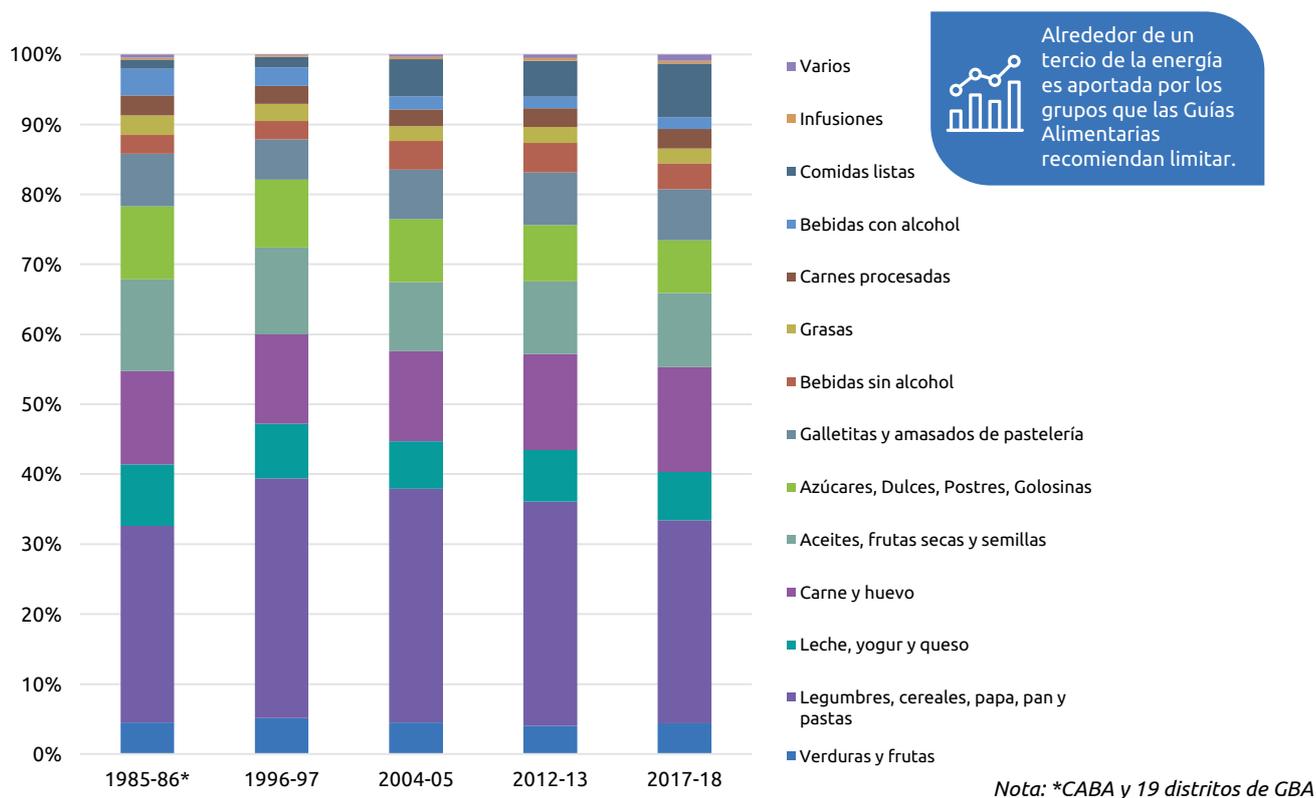
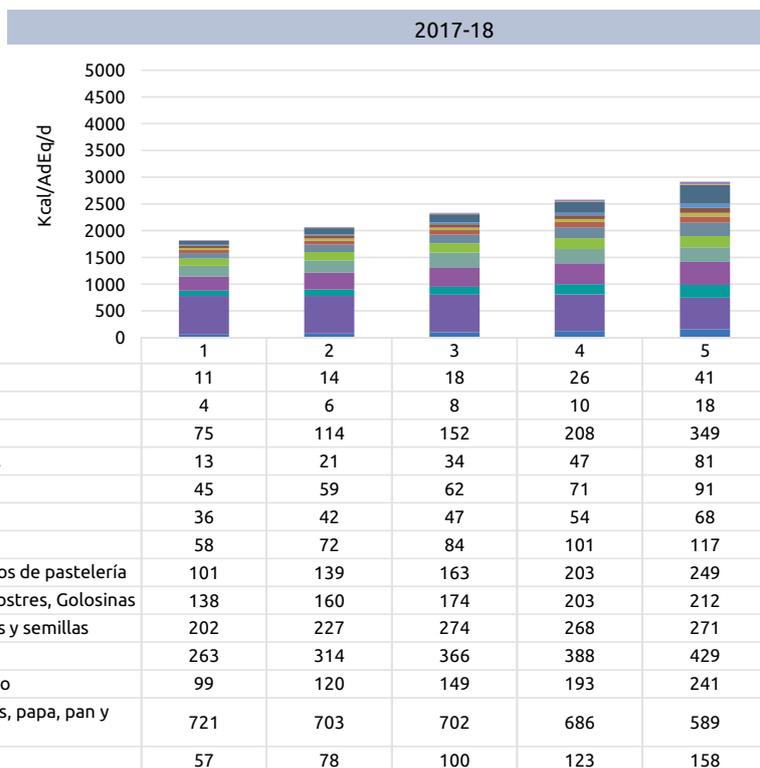


Figura 117 Ingesta aparente de energía por grupo de alimentos por quintil de ingreso (Kcal/AdEd/d), por periodo

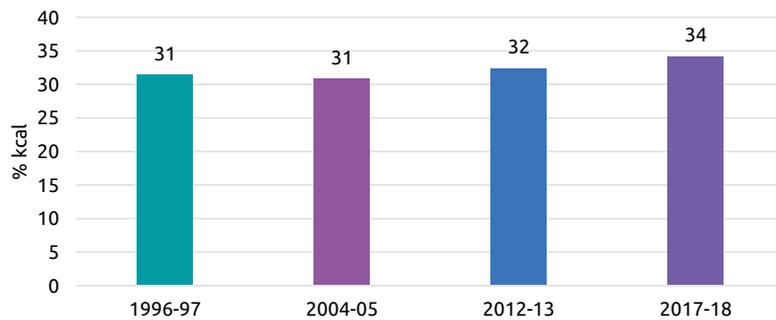
El aporte de energía de todos los grupos de alimentos es mayor en los hogares de mayores ingresos. Excepto para las Legumbres, cereales, papa, pan y pastas.



Nota: En Anexos están disponibles los gráficos correspondientes al resto de los periodos.

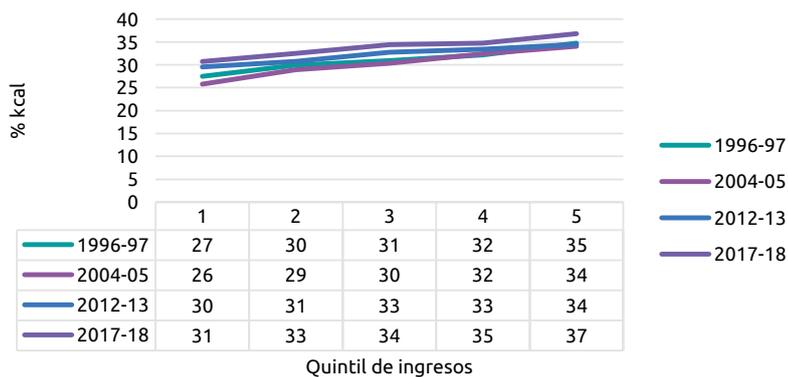
Grasas

Figura 118 Ingesta aparente de grasas por periodo (% Kcal)



La proporción de la energía aportada por grasas aumentó 9% entre 1996-97 y 2017-18.

Figura 119 Ingesta aparente de grasas por quintil de ingreso por periodo (% Kcal)

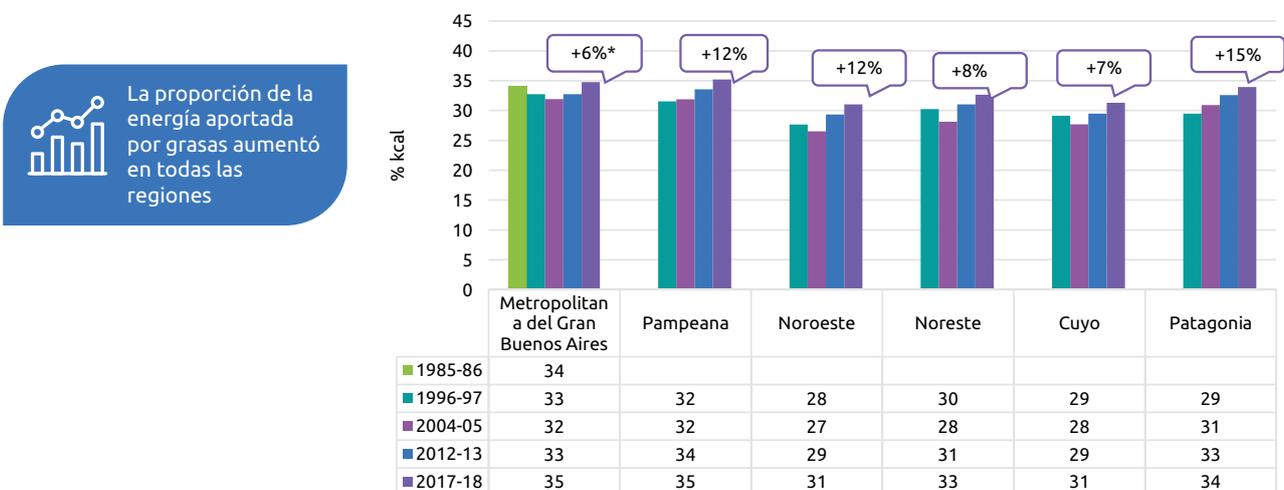


A mayor ingreso en el hogar, mayor proporción de la energía aportada por grasas.



Las diferencias entre los hogares de menores y mayores ingresos, oscilan entre 19% en 2012-13 y 35% en 2004-05.

Figura 120 Ingesta aparente de grasas por región por periodo (% Kcal)



La proporción de la energía aportada por grasas aumentó en todas las regiones

Nota: *comparación 2017-18 con 1996-97.

Figura 121 Ingesta aparente de grasas por grupo de alimentos por periodo (% Kcal)

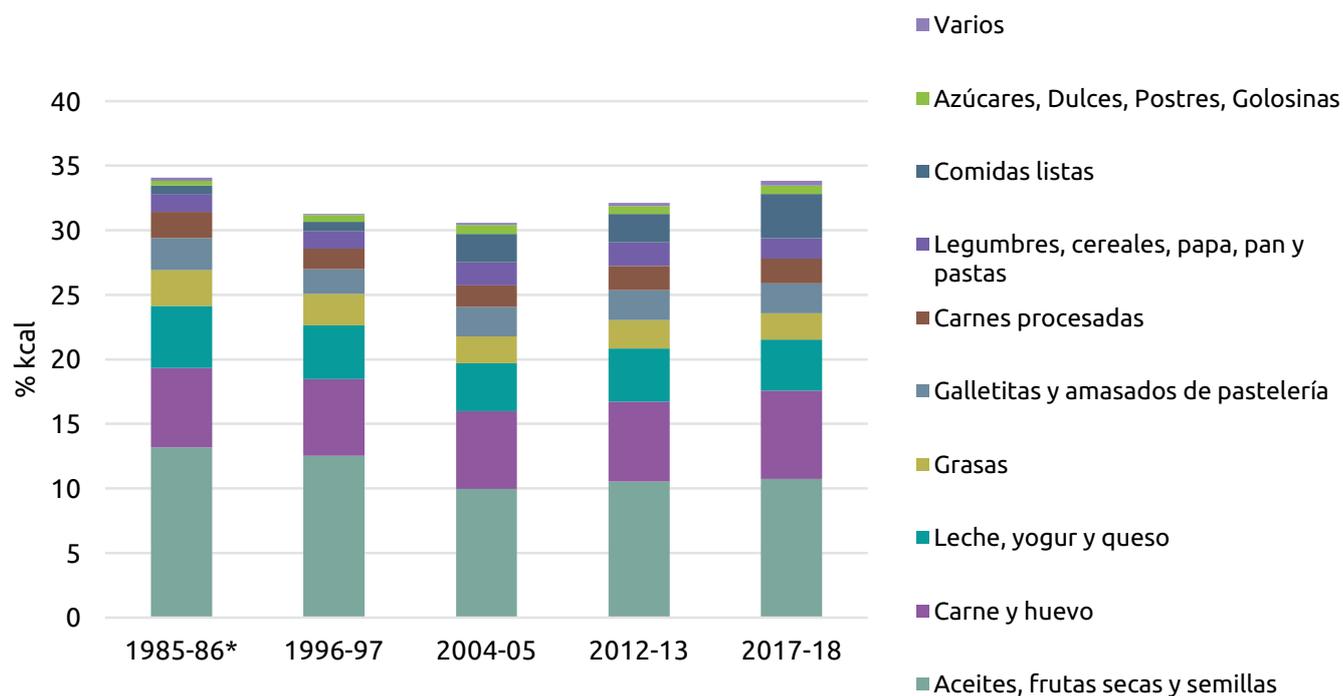
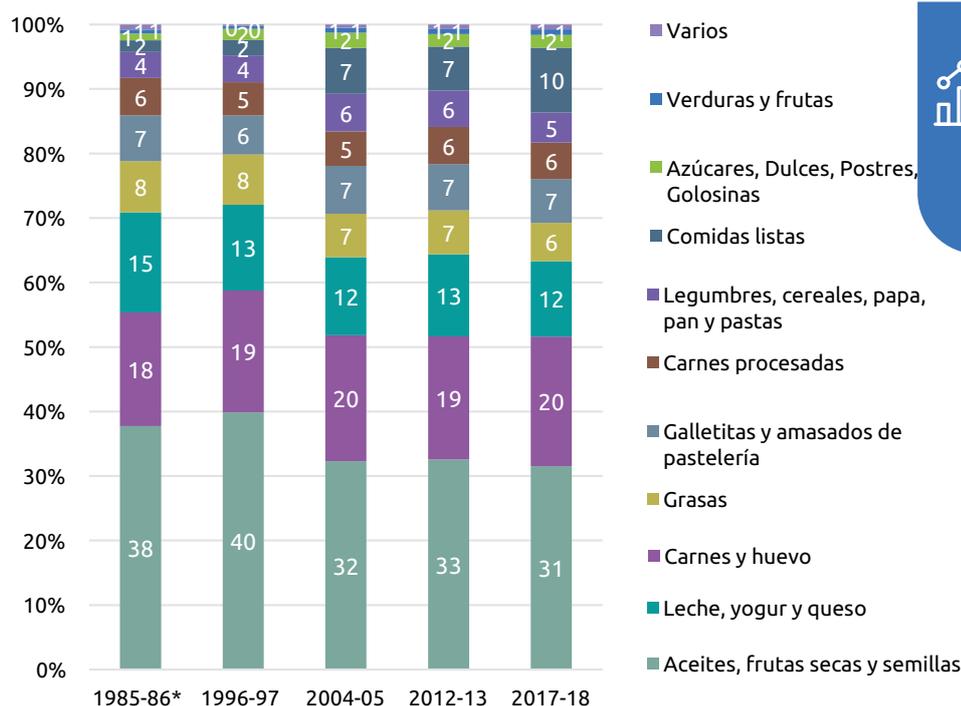


Tabla 55 Ingesta aparente de grasas por grupo de alimentos por periodo (g/AdEq/d y % Kcal)

	g/AdEq/d					% kcal				
	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Aceites, frutas secas y semillas	55	39	28	30	28	13	13	10	11	11
Carne y huevo	26	18	17	17	18	6	6	6	6	7
Leche, yogur y queso	20	13	10	12	10	5	4	4	4	4
Grasas	12	8	6	6	5	3	2	2	2	2
Galletitas y amasados de pastelería	10	6	6	7	6	2	2	2	2	2
Carnes procesadas	8	5	5	5	5	2	2	2	2	2
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	6	4	5	5	4	1	1	2	2	2
Comidas listas para consumir	3	2	6	6	9	1	1	2	2	3
Azúcares, Dulces, Postres, Golosinas	2	2	2	2	2	0	1	1	1	1
Varios	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0
TOTAL	144	97	86	91	89	34	31	31	32	34

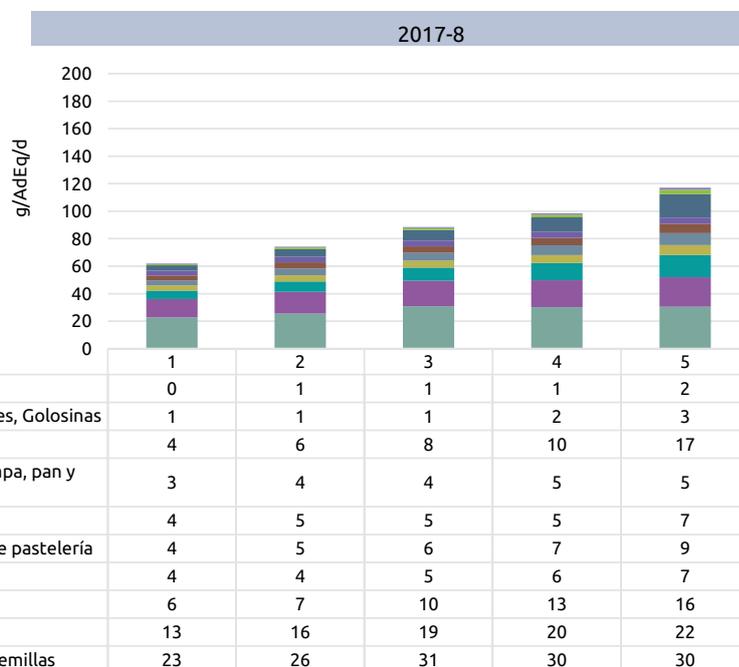
Figura 122 Proporción de grasas aportada por grupo de alimentos, por periodo (%)



Alrededor de un tercio de las grasas son aportadas por aceites y otro tercio proviene de alimentos de origen animal, carnes huevo, leche, yogur y quesos.

Figura 123 Ingesta aparente de grasas por grupo de alimentos por quintil de ingreso (g/AdEd/d), por periodo

El todos los periodos el aporte de grasas de todos los grupos de alimentos aumenta a medida que se incrementan los ingresos del hogar.



Nota: En Anexos están disponibles los gráficos correspondientes al resto de los periodos.

Grasas saturadas

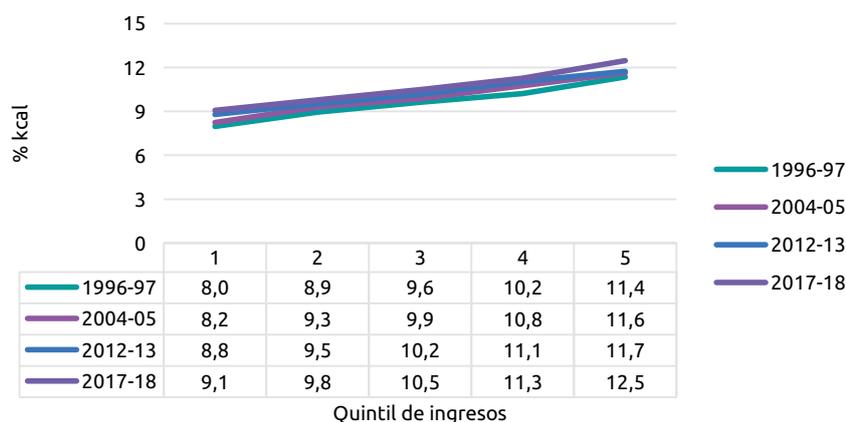
Figura 124 Ingesta aparente de grasas saturadas por periodo (% Kcal)



La proporción de la energía aportada por grasas saturadas aumentó 10% entre 1996-97 y 2017-18.

Nota: La línea punteada indica el valor límite máximo de ingesta recomendado.

Figura 125 Ingesta aparente de grasas saturadas por quintil de ingreso por periodo (% Kcal)



A mayor ingreso en el hogar, mayor proporción de la energía aportada por grasas saturadas.

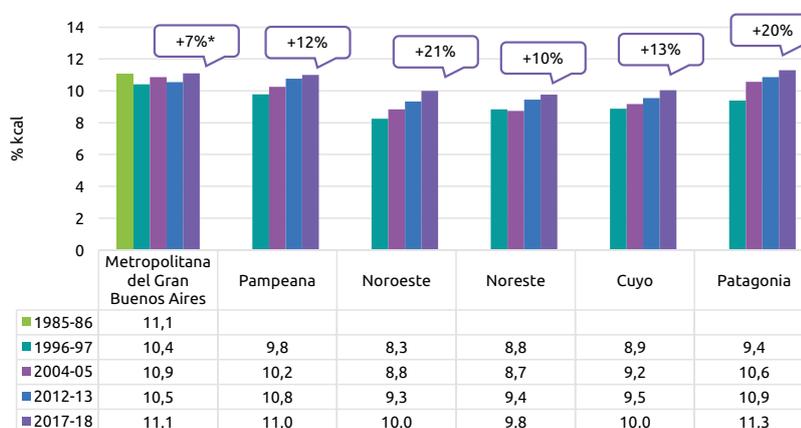


Las diferencias entre los hogares de menores y mayores ingresos, oscilan entre 34% en 2012-13 y 42% en 1996-97.

Figura 126 Ingesta aparente de grasas saturadas por región por periodo (% Kcal)



La proporción de la energía aportada por grasas saturadas aumentó en todas las regiones.



Nota: *comparación 2017-18 con 1996-97.

Figura 127 Ingesta aparente de grasas saturadas por grupo de alimentos por periodo (% Kcal)

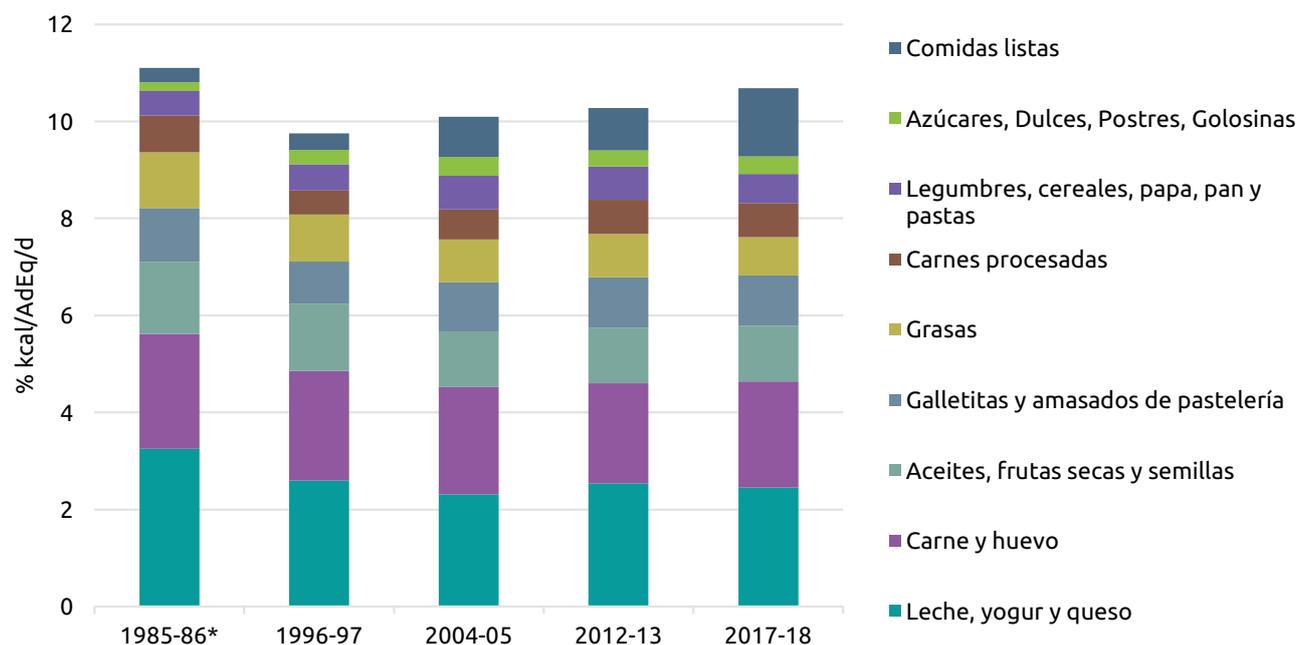
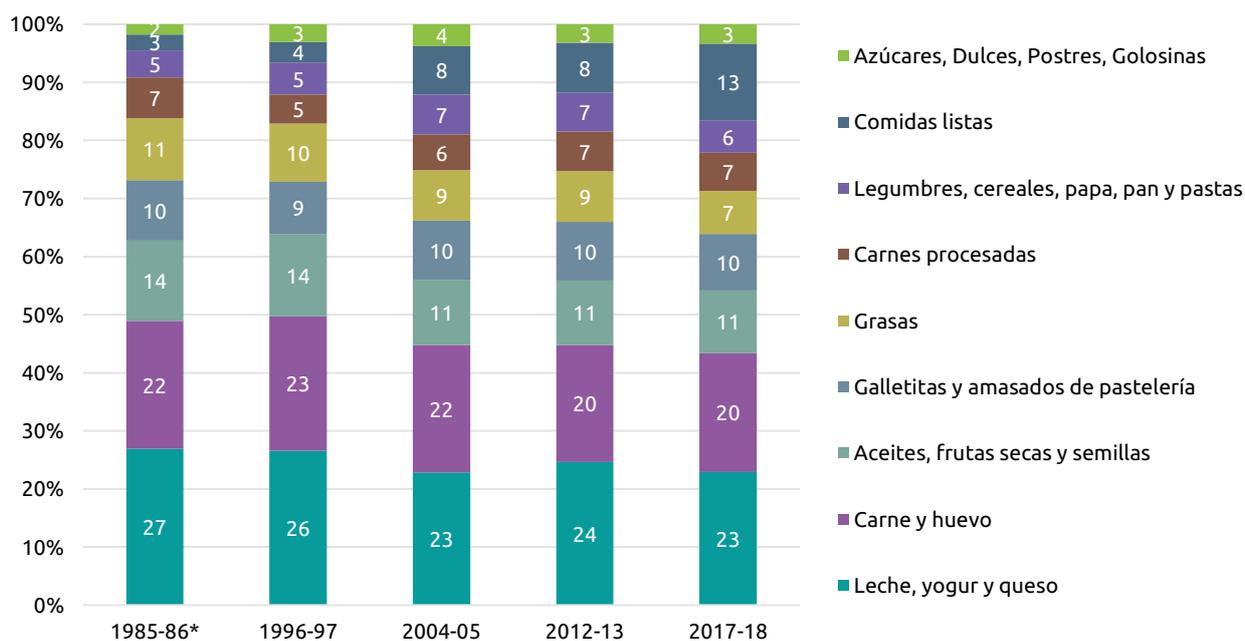


Tabla 56 Ingesta aparente de grasas saturadas por grupo de alimentos por periodo (g/AdEq/d y % Kcal)

	g/AdEq/d					% kcal				
	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Leche, yogur y queso	12,4	8,0	6,5	7,1	6,4	3,0	2,6	2,3	2,5	2,4
Carne y huevo	10,2	7,0	6,2	5,8	5,7	2,4	2,3	2,2	2,1	2,2
Aceites, frutas secas y semillas	6,4	4,3	3,2	3,2	3,0	1,5	1,4	1,1	1,1	1,1
Grasas	5,0	3,0	2,5	2,5	2,0	1,2	1,0	0,9	0,9	0,8
Galletitas y amasados de pastelería	4,8	2,7	2,9	2,9	2,7	1,1	0,9	1,0	1,0	1,0
Carnes procesadas	3,3	1,5	1,7	2,0	1,8	0,8	0,5	0,6	0,7	0,7
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	2,2	1,6	2,0	1,9	1,6	0,5	0,5	0,7	0,7	0,6
Comidas listas	1,3	1,1	2,3	2,5	3,7	0,3	0,3	0,8	0,9	1,4
Azúcares, Dulces, Postres, Golosinas	0,8	0,9	1,1	0,9	0,9	0,2	0,3	0,4	0,3	0,4
Verduras y frutas	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1
Varios	0,1	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL	47	30	28	29	28	11,1	9,8	10,2	10,4	10,8

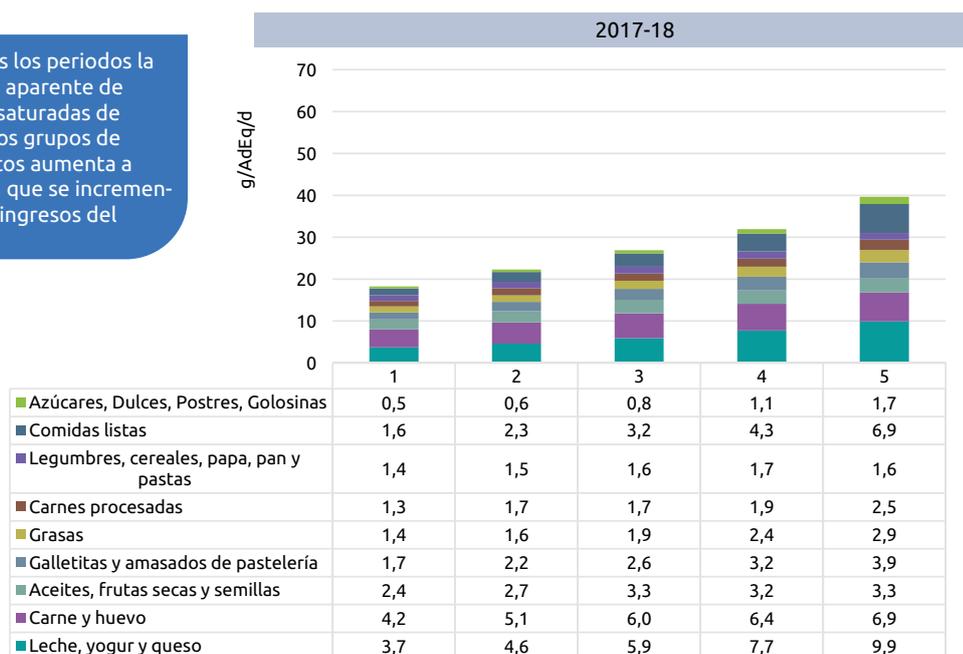
Figura 128 Proporción de grasas saturadas aportada por grupo de alimentos, por periodo (%)



Alrededor de una cuarta parte de las grasas saturadas son aportadas por leche, yogur y quesos, una quinta parte proviene de carnes y huevo.

Figura 129 Ingesta aparente de grasas saturadas por grupo de alimentos por quintil de ingreso (g/AdEd/d), por periodo

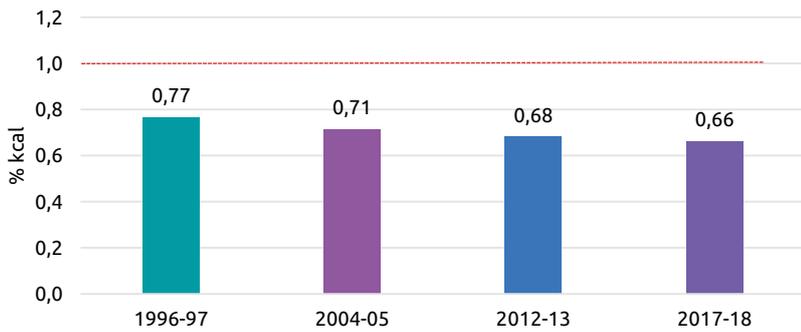
El todos los periodos la ingesta aparente de grasas saturadas de todos los grupos de alimentos aumenta a medida que se incrementan los ingresos del hogar.



Nota: En Anexos están disponibles los gráficos correspondientes al resto de los periodos.

Grasas trans

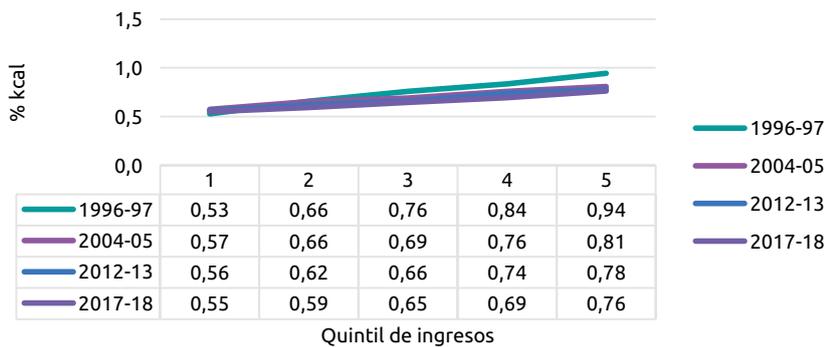
Figura 130 Ingesta aparente de grasas trans por periodo (% Kcal)



La proporción de la energía aportada por grasas trans descendió 14% desde 1996-97.

Nota: La línea punteada indica el valor límite máximo de ingesta recomendado.

Figura 131 Ingesta aparente de grasas trans por quintil de ingreso por periodo (% Kcal)

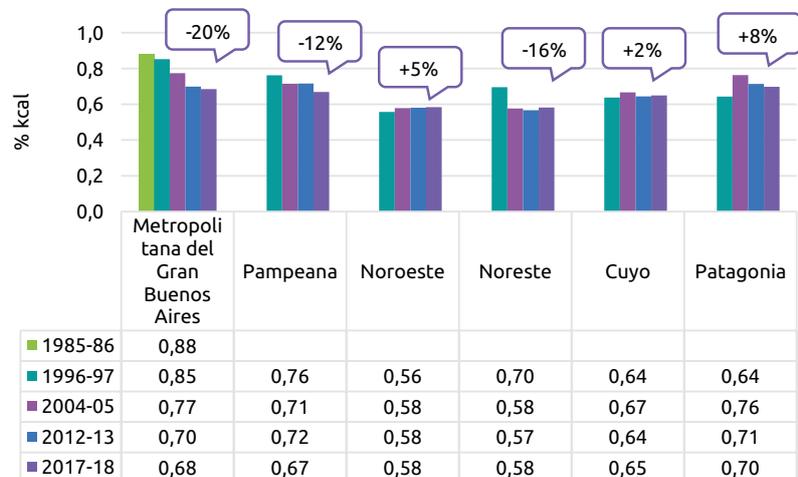


En todos los periodos, la ingesta aparente de grasas trans aumenta a medida que aumentan los ingresos. Oscilan entre 39% en 2012-13 y 2017-18 y 79% en 1996-97.

Figura 132 Ingesta aparente de grasas trans por región por periodo (% Kcal)



La proporción de la energía aportada por grasas trans descendió en la región Metropolitana, Pampeana y Noreste, mientras que se mantuvo o aumentó en el resto de las regiones.



Nota: *comparación 2017-18 con 1996-97.

Figura 133 Ingesta aparente de grasas trans por grupo de alimentos por periodo (% Kcal)

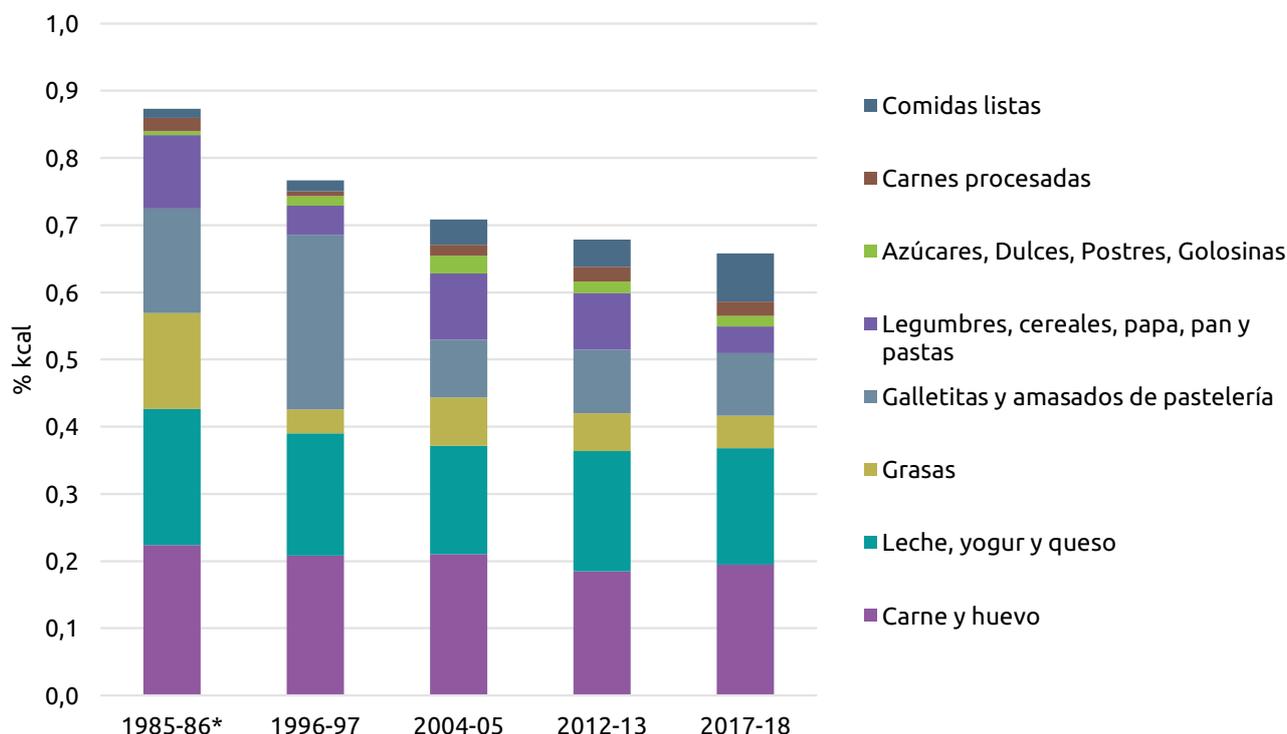


Tabla 57 Ingesta aparente de grasas trans por grupo de alimentos por periodo (g/AdEq/d y % Kcal)

	g/AdEq/d					% kcal				
	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Carne y huevo	0,9	0,6	0,6	0,5	0,5	0,22	0,21	0,21	0,18	0,19
Leche, yogur y queso	0,9	0,6	0,5	0,5	0,5	0,20	0,18	0,16	0,18	0,17
Grasas	0,6	0,1	0,2	0,2	0,1	0,14	0,04	0,07	0,06	0,05
Galletitas y amasados de pastelería	0,7	0,8	0,2	0,3	0,2	0,15	0,26	0,09	0,09	0,09
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	0,5	0,1	0,3	0,2	0,1	0,11	0,04	0,10	0,08	0,04
Azúcares, Dulces, Postres, Golosinas	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,01	0,01	0,03	0,02	0,02
Carnes procesadas	0,1	0,0	0,0	0,1	0,1	0,02	0,01	0,02	0,02	0,02
Comidas listas	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,01	0,02	0,04	0,04	0,07
TOTAL	3,7	2,4	2,0	1,9	1,7	0,88	0,77	0,71	0,68	0,66

Figura 134 Proporción de grasas trans aportada por grupo de alimentos, por periodo (%)

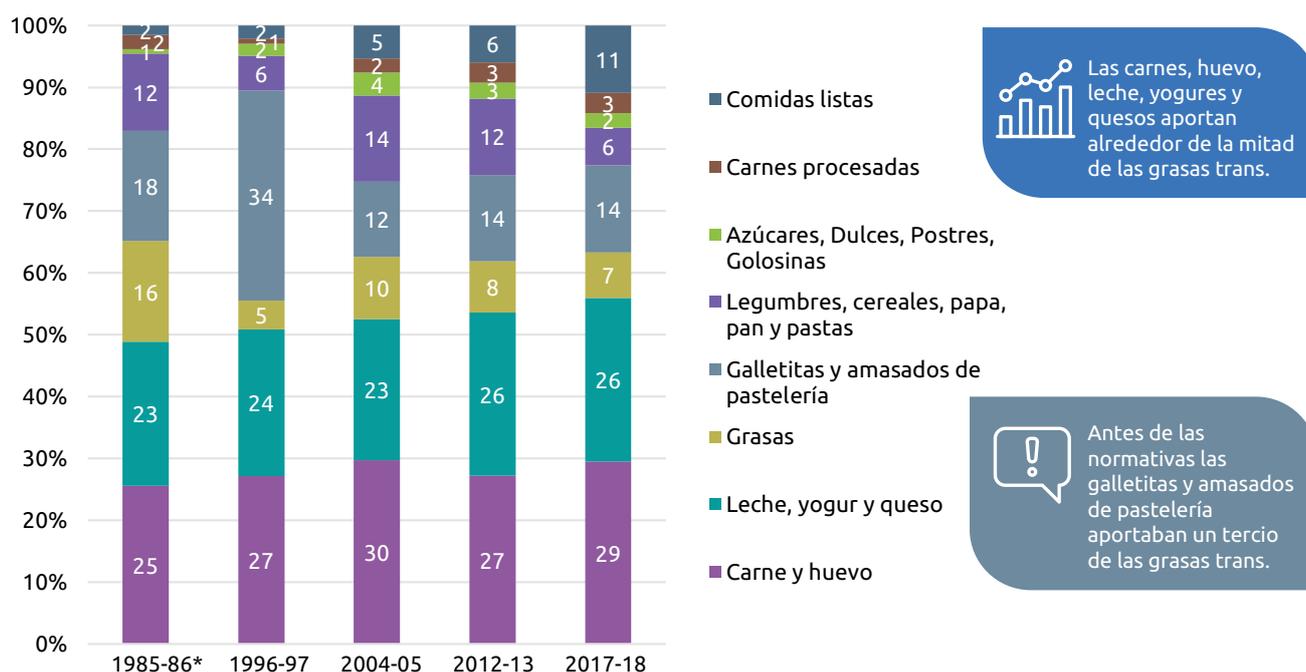
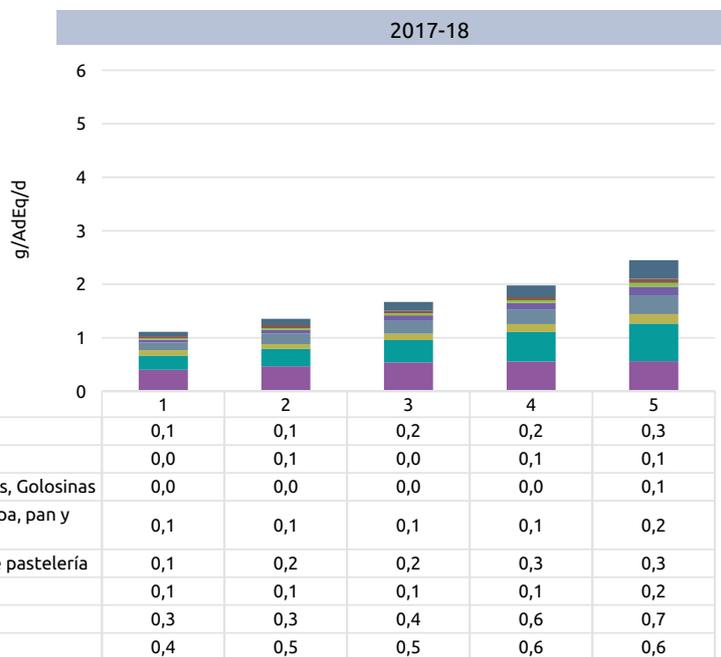


Figura 135 Ingesta aparente de grasas trans por grupo de alimentos por quintil de ingreso (g/Ad-Ed/d), por periodo

El todos los periodos la ingesta aparente de grasas trans de todos los grupos de alimentos aumenta a medida que se incrementan los ingresos del hogar.

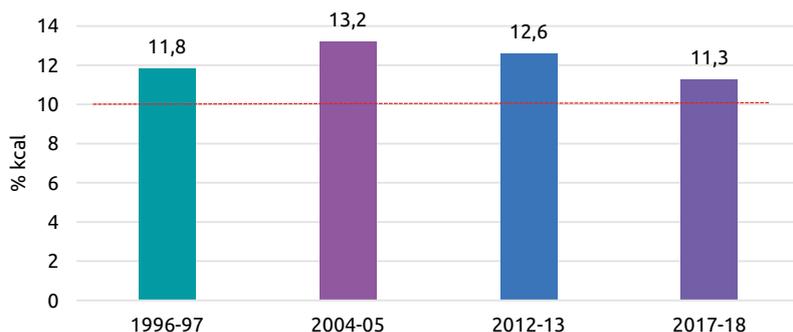
El aporte de las comidas listas es el que presenta la mayor diferencia entre nivel de ingreso.



Nota: En Anexos están disponibles los gráficos correspondientes al resto de los periodos.

Azúcares Agregados

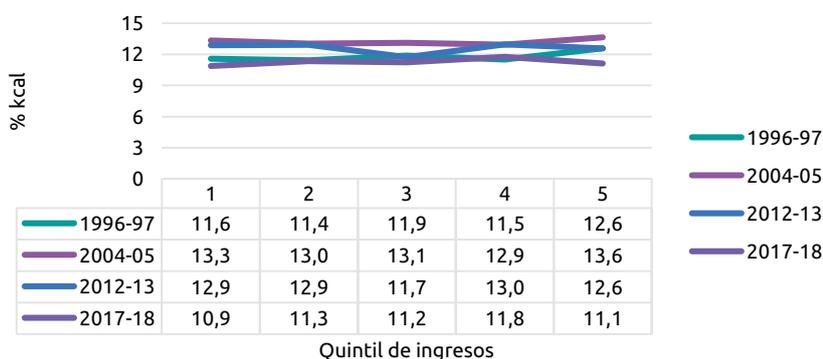
Figura 136 Ingesta aparente de azúcares agregados por periodo (% Kcal)



La proporción de la energía aportada por azúcares agregados aumentó en 2004-05 y luego descendió en 2012-13.

Nota: La línea punteada indica el valor límite máximo de ingesta recomendado.

Figura 137 Ingesta aparente de azúcares agregados por quintil de ingreso por periodo (% Kcal)

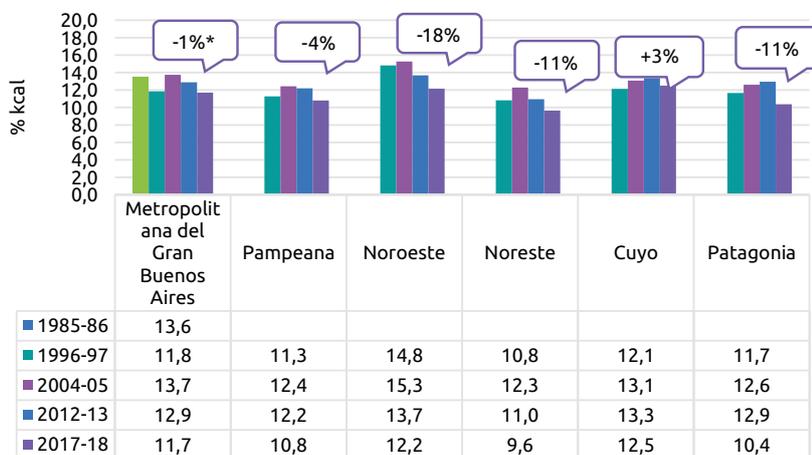


Las diferencias entre los hogares de menores y mayores ingresos, son menos acentuadas que para otros nutrientes. Oscilan entre -2% en 2012-13 y 9% en 1996-97.

Figura 138 Ingesta aparente de azúcares agregados por región por periodo (% Kcal)

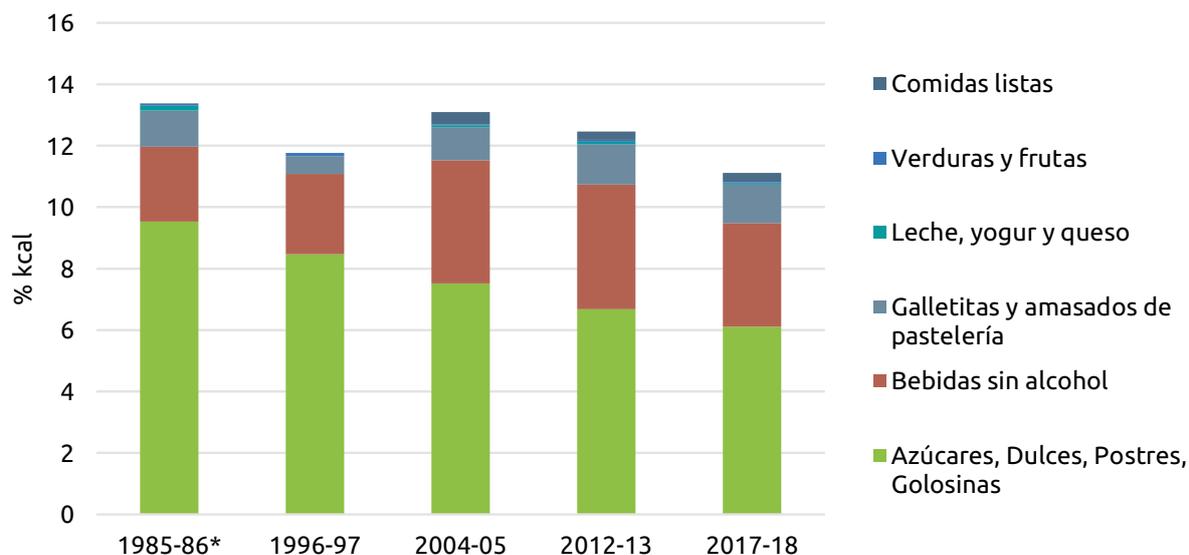


La proporción de la energía aportada por azúcares agregados se mantuvo o descendió en todas las regiones, excepto la región de Cuyo



Nota: *comparación 2017-18 con 1996-97.

Figura 139 Ingesta aparente de azúcares agregados por grupo de alimentos por periodo (% Kcal)



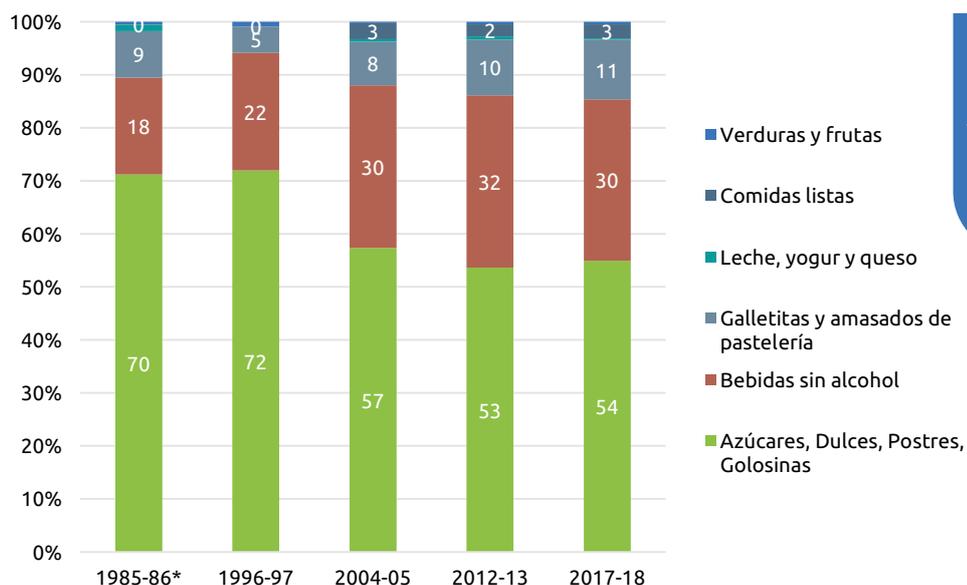
En todos los periodos, 3 grupos de alimentos aportan más del 95% de los azúcares agregados:

- Los azúcares, dulces, postres y golosinas,
- Las gaseosas y jugos, y
- Las galletitas y amasados de pastelería.

Tabla 58 Ingesta aparente de azúcares agregados por grupo de alimentos por periodo (g/AdEq/d y % Kcal)

	g/AdEq/d					% kcal				
	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Azúcares, Dulces, Postres, Golosinas	90	59	47	42	36	9,5	8,5	7,5	6,7	6,1
Bebidas sin alcohol	23	18	25	26	20	2,4	2,6	4,0	4,1	3,4
Galletitas y amasados de pastelería	11	4	7	8	7	1,2	0,6	1,1	1,3	1,3
Leche, yogur y queso	1	0	0	0	0	0,2	0,0	0,1	0,1	0,0
Comidas listas	0	0	2	2	2	0,0	0,0	0,4	0,3	0,3
Verduras y frutas	1	1	0	0	0	0,1	0,1	0,0	0,1	0,1
TOTAL	128	82	83	80	66	13,6	11,8	13,2	12,6	11,3

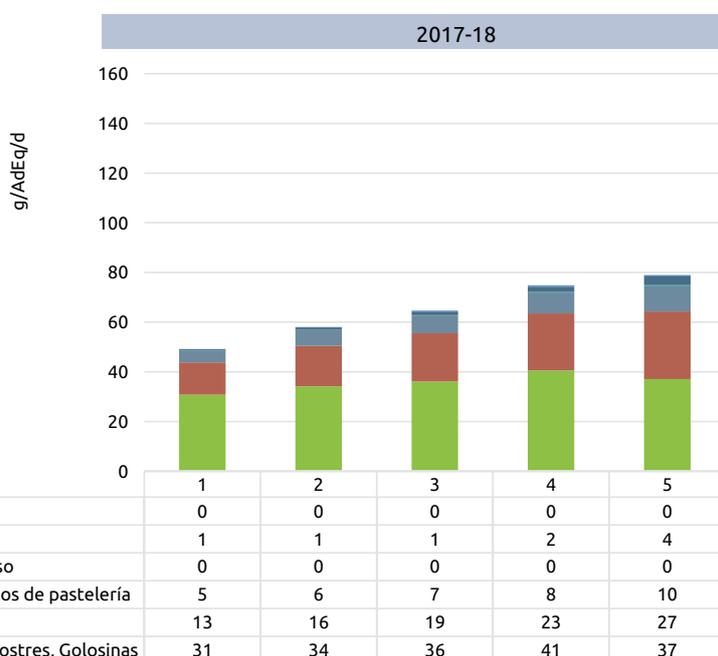
Figura 140 Proporción de azúcares agregados aportados por grupo de alimentos, por periodo (%)



El aporte de los azúcares, dulces, postres y golosinas, ha descendido, y aumentó el aporte de jugos y gaseosas, y galletitas y amasados de pastelería.

Figura 141 Ingesta aparente de azúcares agregados por grupo de alimentos por quintil de ingreso (g/AdEd/d), por periodo

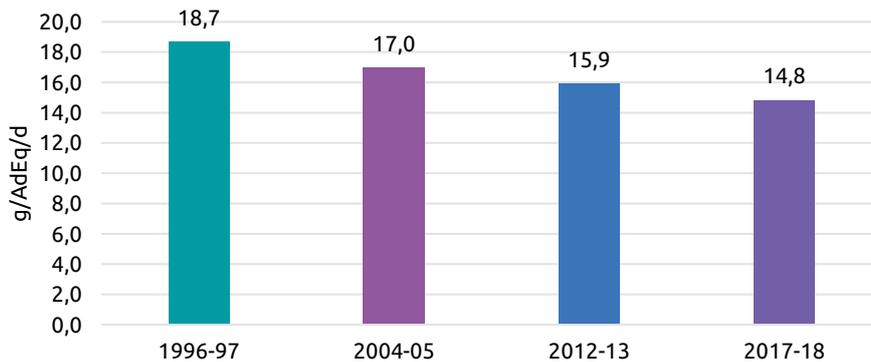
El todos los periodos, la ingesta aparente de azúcares agregados de todos los grupos de alimentos aumenta a medida que se incrementan los ingresos del hogar. La menor diferencia se observa en el grupo de azúcares, dulces, postres y golosinas.



Nota: En Anexos están disponibles los gráficos correspondientes al resto de los periodos.

Fibra

Figura 142 Ingesta aparente de fibra por periodo (g/AdEq/d)

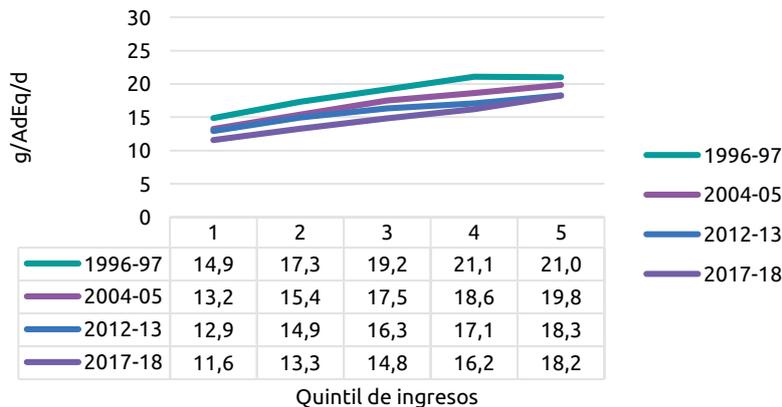


La cantidad de fibra descendió 21% desde 1996-97.



El descenso es del 6% si se calcula el aporte cada 1000 kcal.

Figura 143 Ingesta aparente de fibra por quintil de ingreso por periodo (g/AdEq/d)



En todos los periodos, la ingesta aparente de fibra aumenta a medida que aumentan los ingresos. Oscilan entre 41% en 1996-97 y 58% en 2017-18.

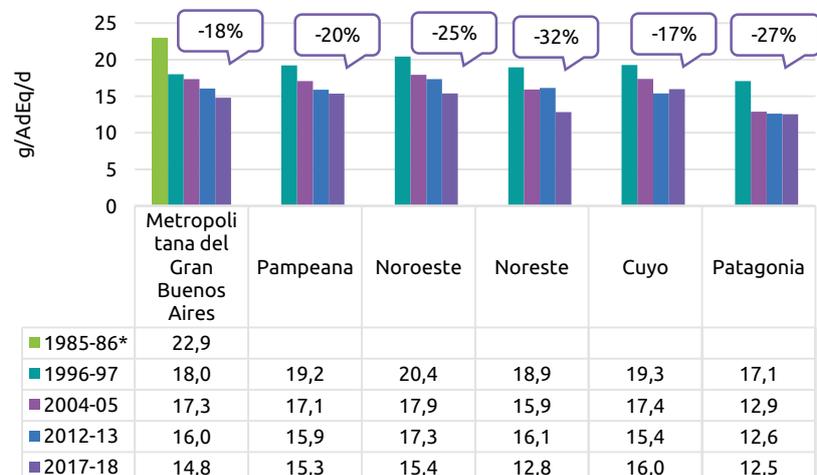
Figura 144 Ingesta aparente de fibra por región por periodo (g/AdEq/d)



En todas las regiones se evidencia el descenso en la ingesta aparente de fibra.



El Noreste presenta el mayor descenso



Nota: *comparación 2017-18 con 1996-97.

Figura 145 Ingesta aparente de fibra por grupo de alimentos por periodo (g/AdEq/d)

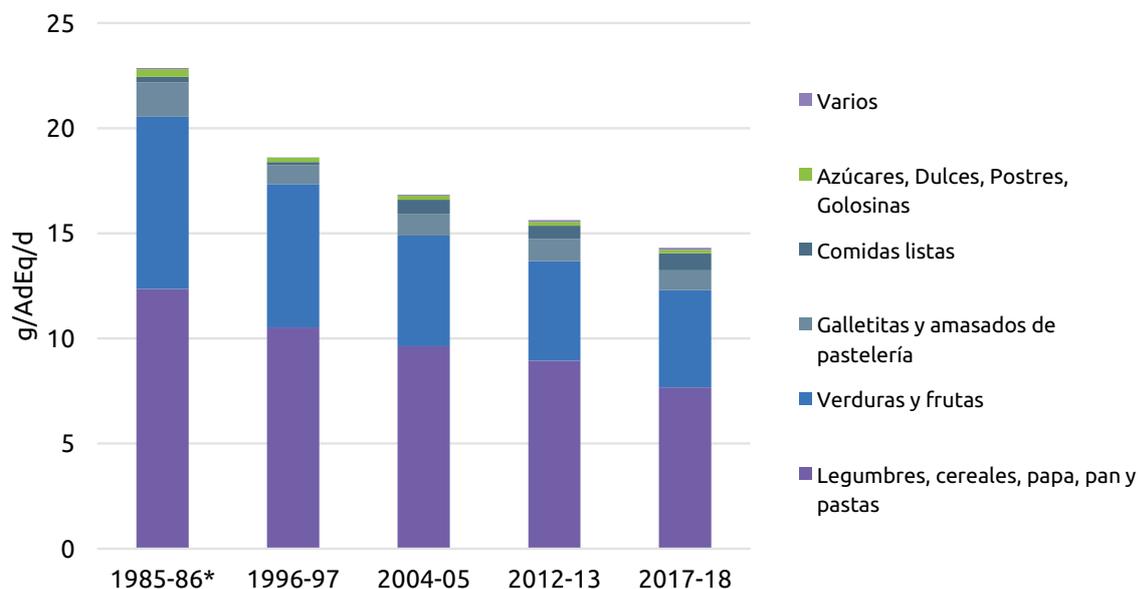


Tabla 59 Ingesta aparente de fibra por grupo de alimentos por periodo (g/AdEq/d y %)

	g/AdEq/d					%				
	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	12,4	10,5	9,6	8,9	7,7	54	56	57	56	52
Verduras y frutas	8,2	6,8	5,3	4,7	4,6	36	36	31	30	31
Galletitas y amasados de pastelería	1,6	0,9	1,0	1,0	0,9	7	5	6	7	6
Comidas listas	0,3	0,1	0,7	0,6	0,8	1,2	0,8	4,1	4,0	5,5
Azúcares, Dulces, Postres, Golosinas	0,4	0,2	0,2	0,2	0,2	1,6	1,1	1,1	1,1	1,1
Varios	0,1	0,0	0,1	0,1	0,1	0,2	0,0	0,3	0,6	1,3
TOTAL	22,9	18,7	17,0	15,9	14,8	100	100	100	100	100

Figura 146 Proporción de fibra aportada por grupo de alimentos, por periodo (%)

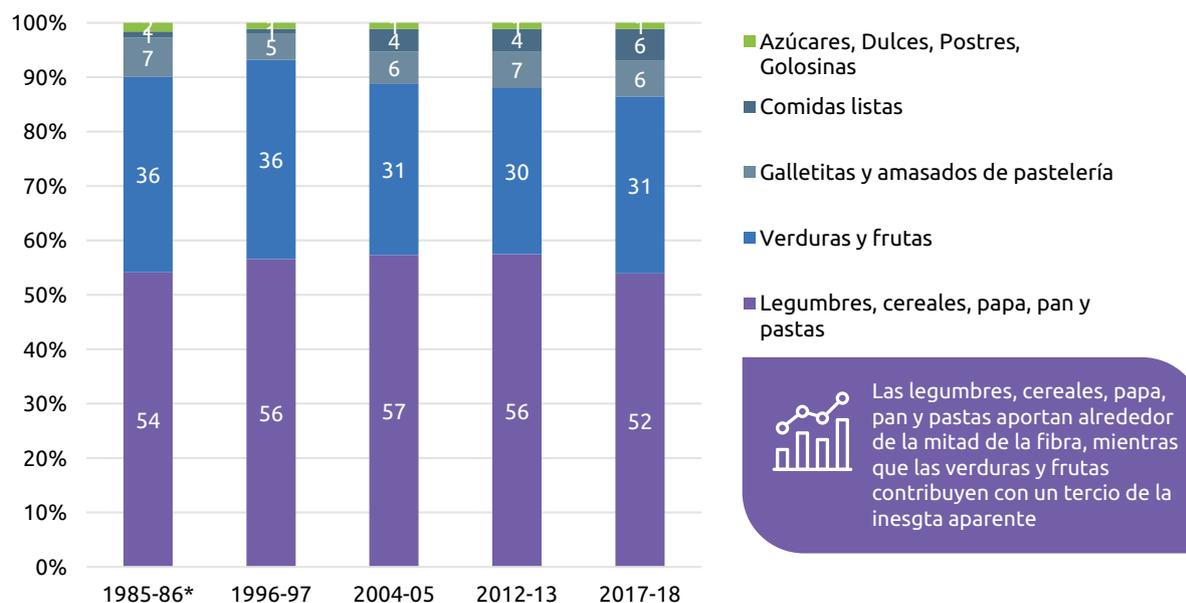
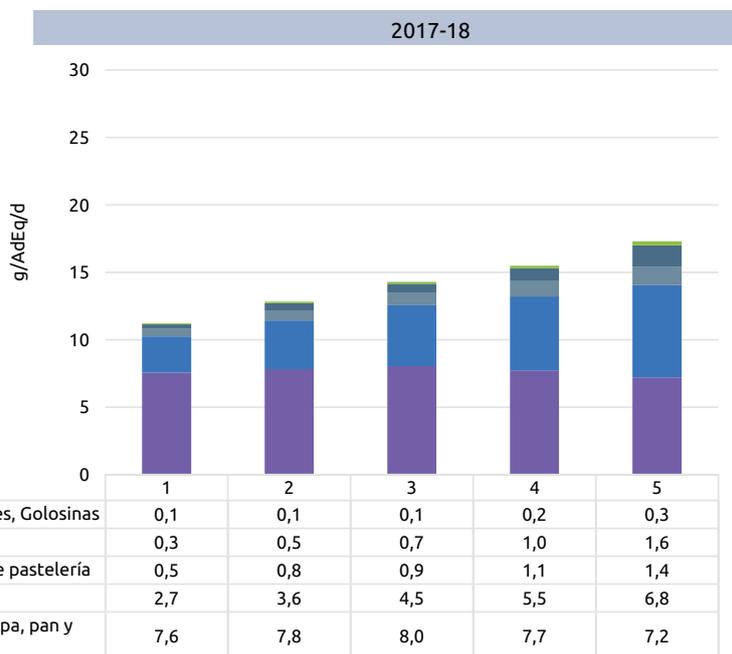


Figura 147 Ingesta aparente de fibra por grupo de alimentos por quintil de ingreso (g/AdEd/d), por periodo

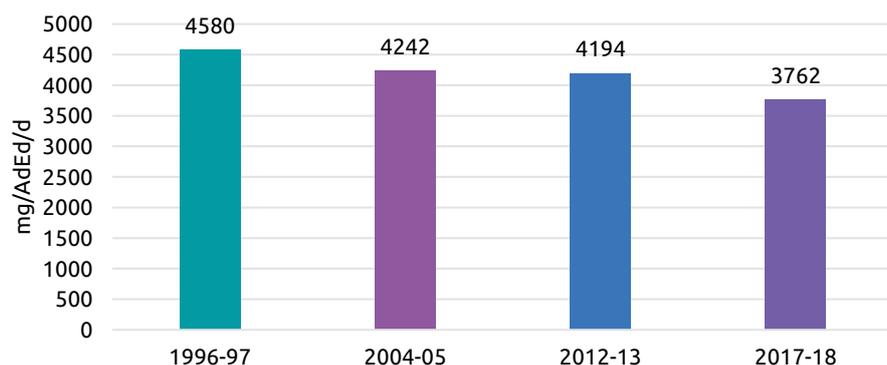
El todos los periodos la ingesta aparente fibra proveniente de legumbres, cereales, papa, pan y pastas disminuye a medida que aumentan los ingresos del hogar, mientras que para verduras y frutas ocurre lo opuesto.



Nota: En Anexos están disponibles los gráficos correspondientes al resto de los periodos.

Sodio

Figura 148 Ingesta aparente de sodio por periodo (mg/AdEq/d)

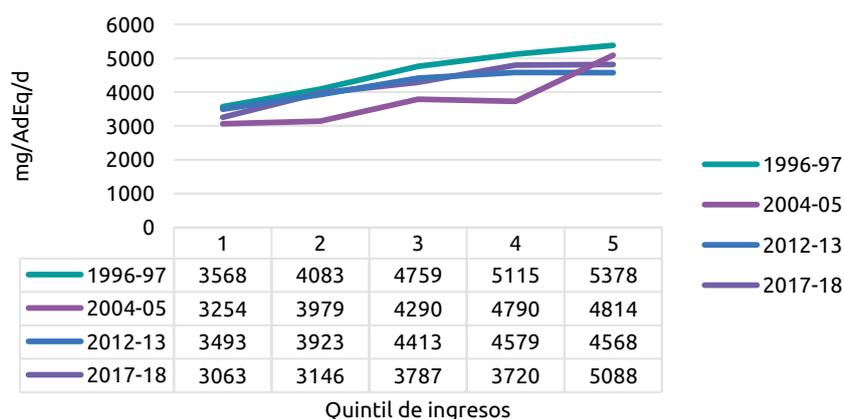


La cantidad de sodio descendió 18% desde 1996-97.



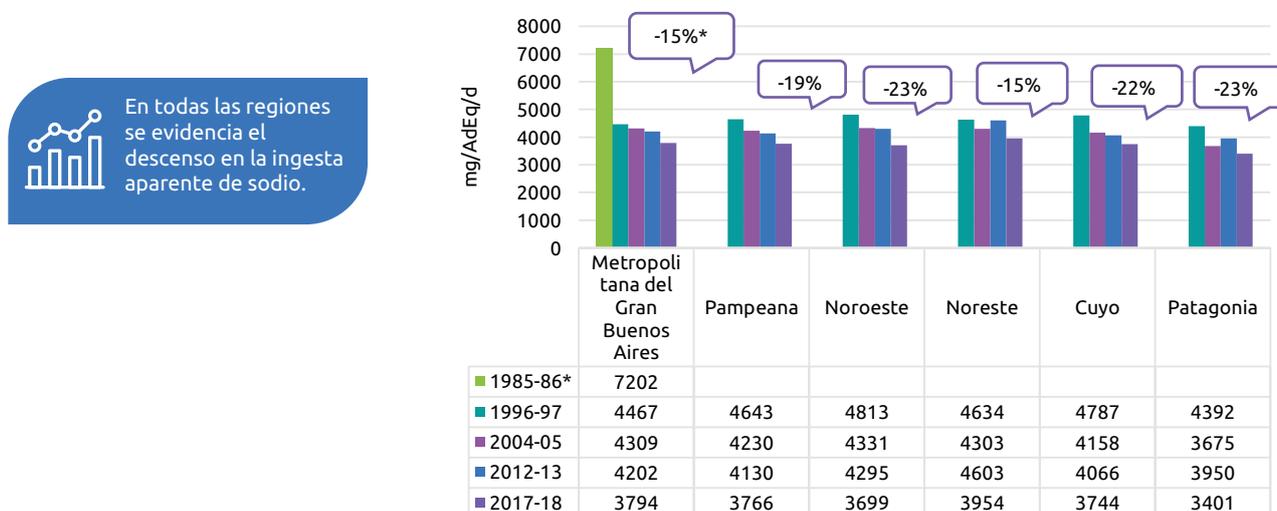
El descenso es del 3% si se calcula el contenido cada 1000 kcal.

Figura 149 Ingesta aparente de sodio por quintil de ingreso por periodo (mg/AdEq/d)



En todos los periodos, la ingesta aparente de sodio aumenta a medida que aumentan los ingresos. Oscilan entre 31% en 2012-13 y 66% en 2017-18.

Figura 150 Ingesta aparente de sodio por región por periodo (mg/AdEq/d)



En todas las regiones se evidencia el descenso en la ingesta aparente de sodio.

Nota: *comparación 2017-18 con 1996-97.

Figura 151 Ingesta aparente de sodio por grupo de alimentos por periodo (mg/AdEq/d)

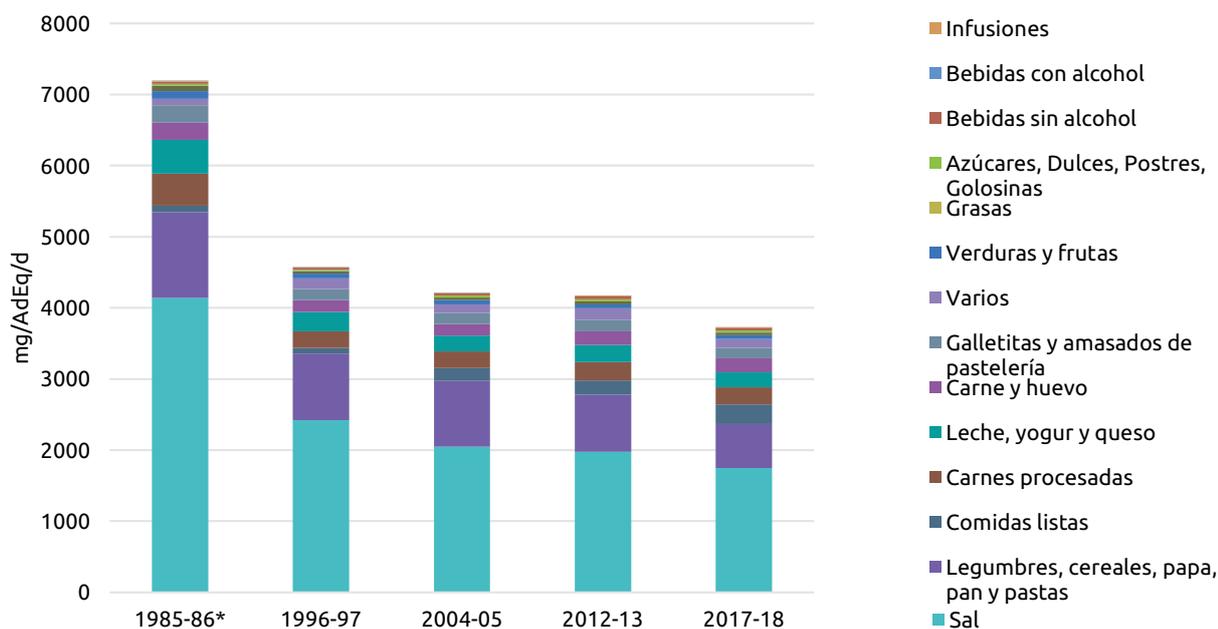
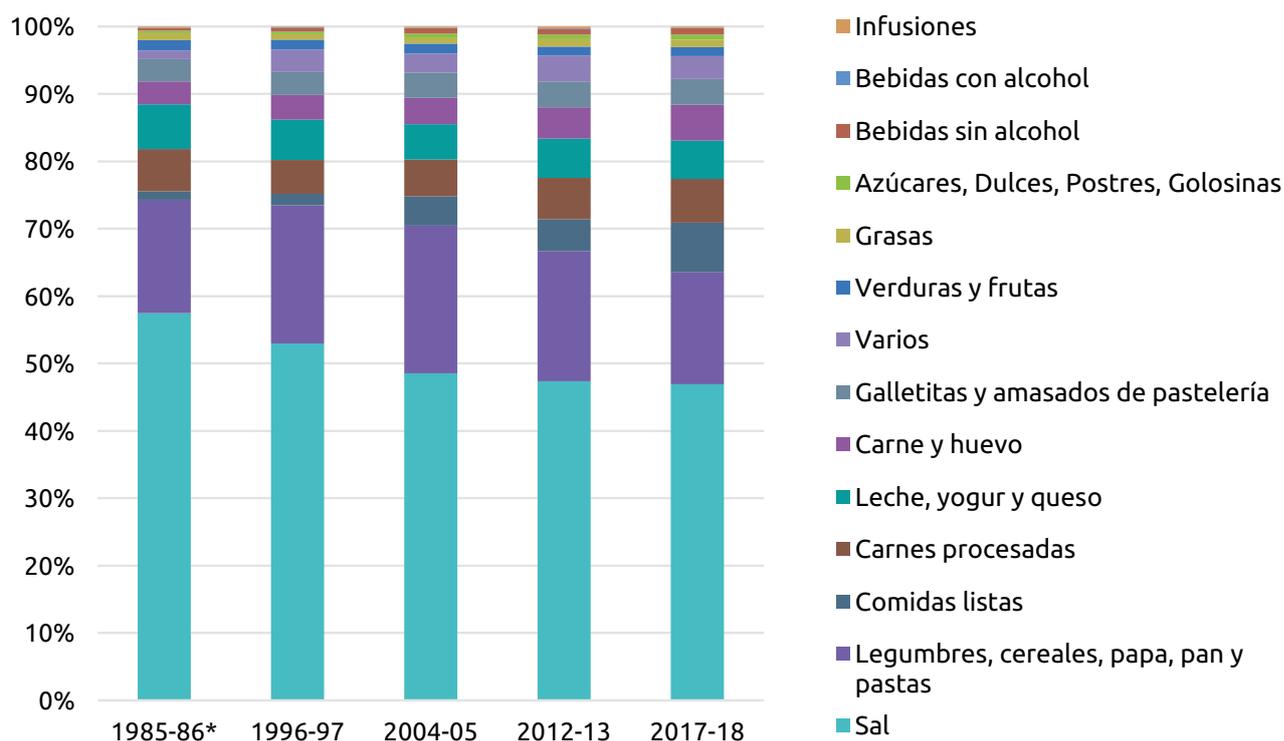


Tabla 60 Ingesta aparente de sodio por grupo de alimentos por periodo (mg/AdEq/d y %)

	mg/AdEq/d					%				
	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Sal	4138	2423	2049	1975	1749	57	53	49	47	47
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	1209	938	924	808	619	17	21	22	19	17
Comidas listas	91	76	182	197	276	1	2	4	5	7
Carnes procesadas	449	231	232	256	241	6	5	5	6	6
Leche, yogur y queso	478	272	222	243	212	7	6	5	6	6
Carne y huevo	246	170	165	194	198	3	4	4	5	5
Galletitas y amasados de pastelería	238	153	157	159	144	3	3	4	4	4
Varios	97	159	142	181	159	1	3	3	4	3
Verduras y frutas	108	68	62	57	50	1	1	1	1	1
Grasas	77	36	36	44	41	1,1	0,8	0,9	1,0	1,1
Azúcares, dulces, postres, golosinas	25	18	28	29	28	0,3	0,4	0,7	0,7	0,7
Bebidas sin alcohol	25	26	34	41	35	0,4	0,6	0,8	0,9	0,9
Bebidas con alcohol	8	3	3	3	3	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Infusiones	11	6	8	9	7	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2
TOTAL	7202	4580	4242	4194	3762	100	100	100	100	100

Figura 152 Proporción de sodio aportado por grupo de alimentos, por periodo (%)

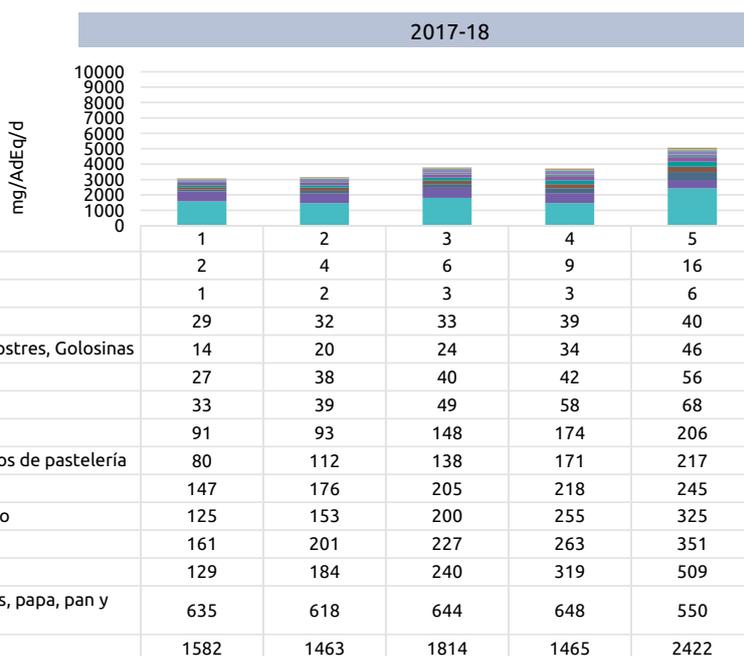


La sal aporta alrededor de la mitad del sodio, le siguen las legumbres, cereales, papa, pan y pastas, por el contenido de sodio del pan.

Figura 153 Ingesta aparente de sodio por grupo de alimentos por quintil de ingreso (mg/AdEd/d), por periodo



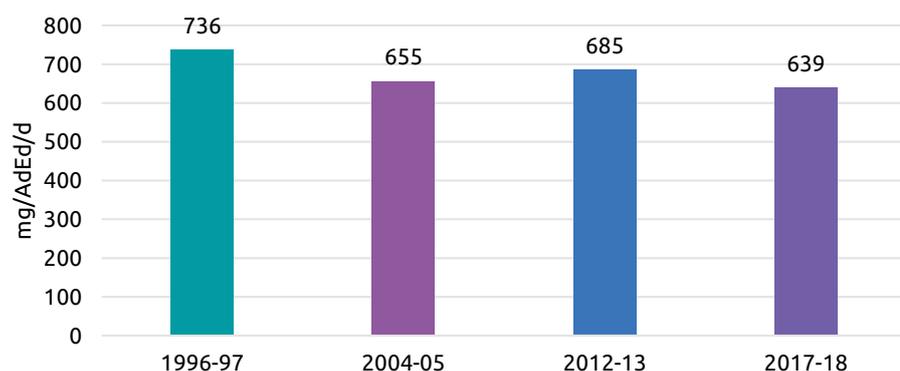
En todos los periodos el único grupo que representa mayor aporte de sodio en los hogares de menores ingresos son las legumbres, cereales, papa, pan y pastas, a causa del contenido de sodio de los panes.



Nota: En Anexos están disponibles los gráficos correspondientes al resto de los periodos.

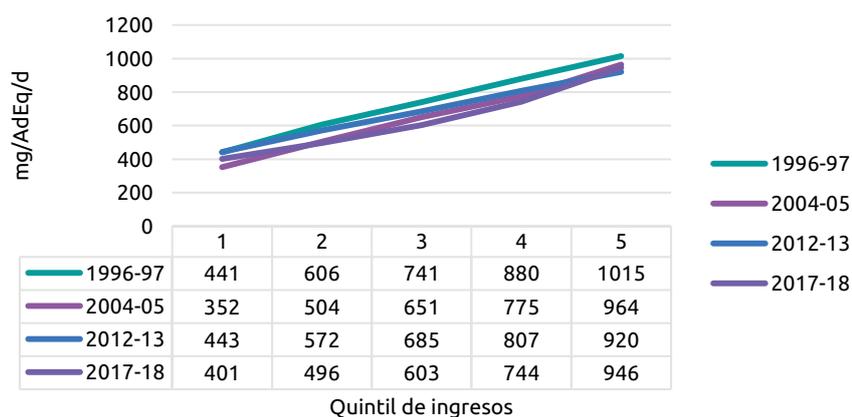
Calcio

Figura 154 Ingesta aparente de calcio por periodo (mg/AdEq/d)



La cantidad de calcio descendió 13% desde 1996-97.

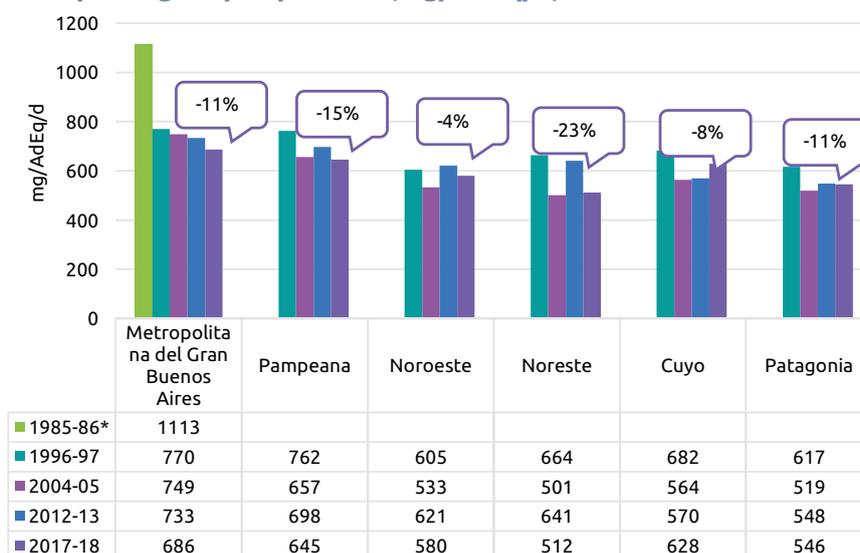
Figura 155 Ingesta aparente de calcio por quintil de ingreso por periodo (mg/AdEq/d)



En todos los periodos, la ingesta aparente de calcio aumenta a medida que aumentan los ingresos. Oscilan entre 108% en 2012-13 y 174% en 2004-05.

Figura 156 Ingesta aparente de calcio por región por periodo (mg/AdEq/d)

En todas las regiones se evidencia el descenso en la ingesta aparente de calcio.



Nota: *comparación 2017-18 con 1996-97.

Figura 157 Ingesta aparente de calcio por grupo de alimentos por periodo (mg/AdEq/d)

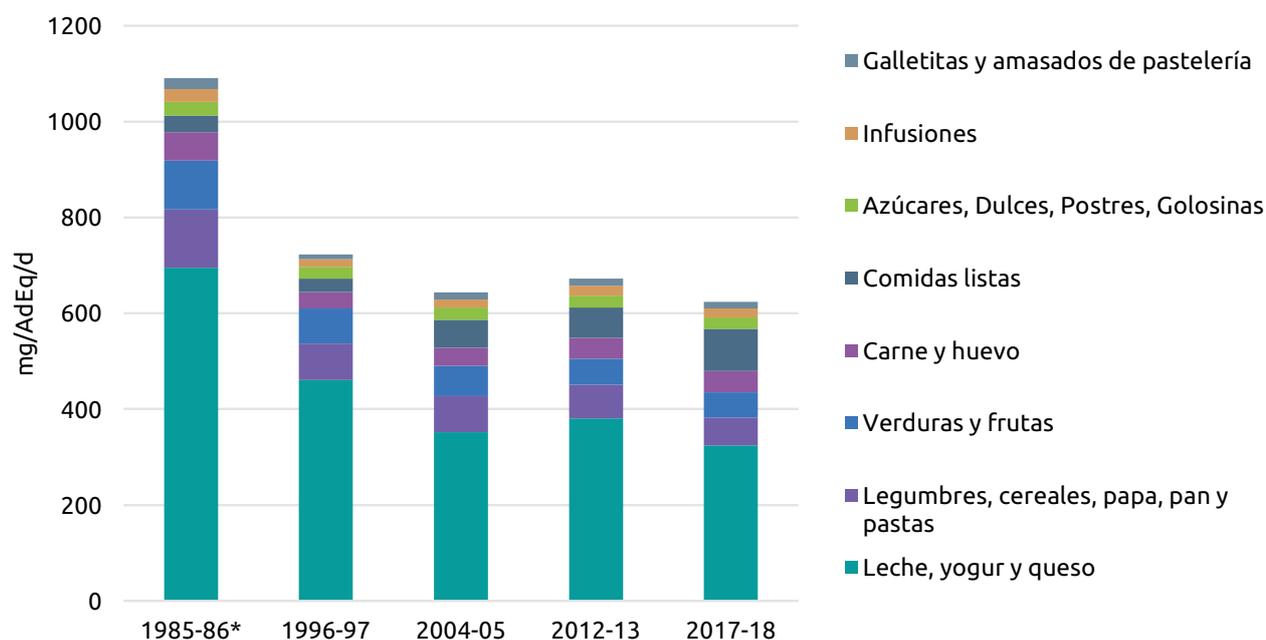
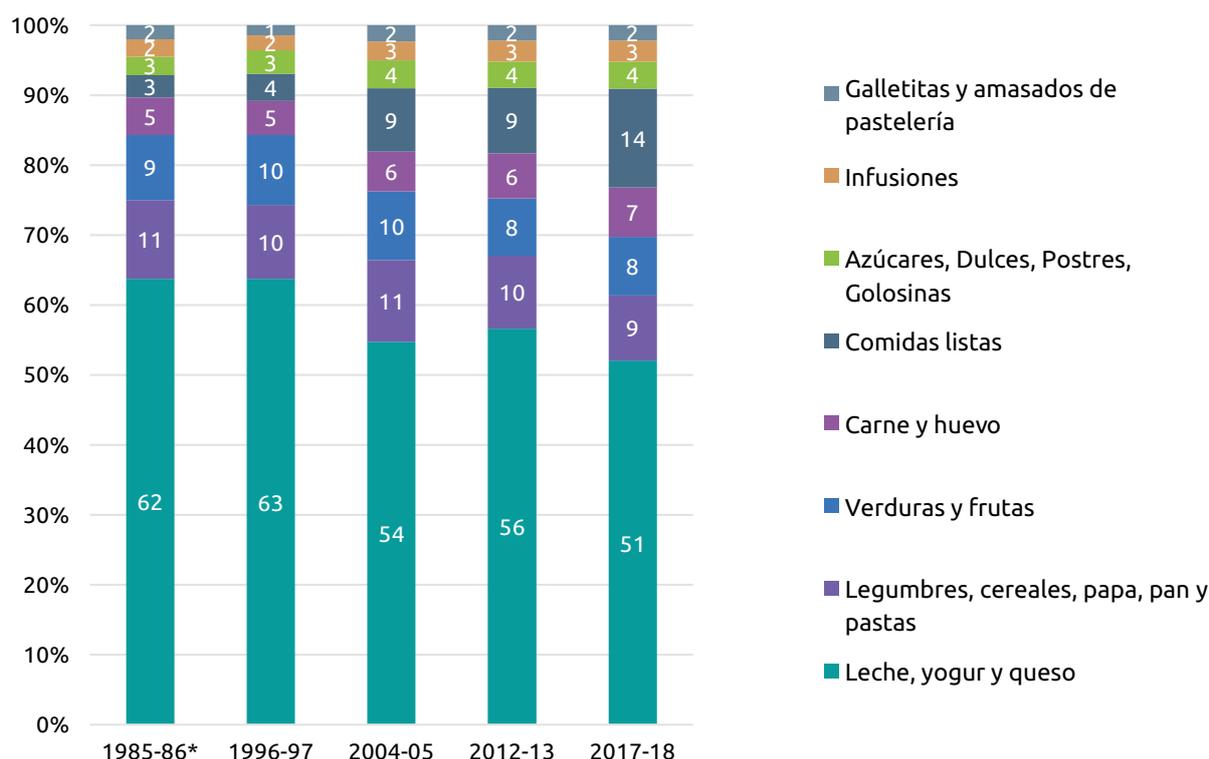


Tabla 61 Ingesta aparente de calcio por grupo de alimentos por periodo (mg/AdEq/d y %)

	mg/AdEq/d					%				
	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Leche, yogur y queso	695	461	352	381	325	62	63	54	56	51
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	122	76	75	70	58	11	10	11	10	9
Verduras y frutas	102	73	63	55	52	9	10	10	8	8
Carne y huevo	59	33	37	43	44	5	5	6	6	7
Comidas listas	35	28	58	63	88	3	4	9	9	14
Azúcares, Dulces, Postres, Golosinas	29	24	26	25	24	3	3	4	4	4
Infusiones	27	15	17	20	18	2	2	3	3	3
Galletitas y amasados de pastelería	22	11	15	15	14	2	1	2	2	2
Bebidas con alcohol	12	6	4	4	3	1,1	0,8	0,7	0,5	0,5
Carnes procesadas	5	7	3	3	3	0,5	0,9	0,4	0,5	0,5
Grasas	4	1	2	3	2	0,3	0,2	0,3	0,4	0,4
TOTAL	1113	736	655	685	639	100	100	100	100	100

Figura 158 Proporción de calcio aportado por grupo de alimentos, por periodo (%)

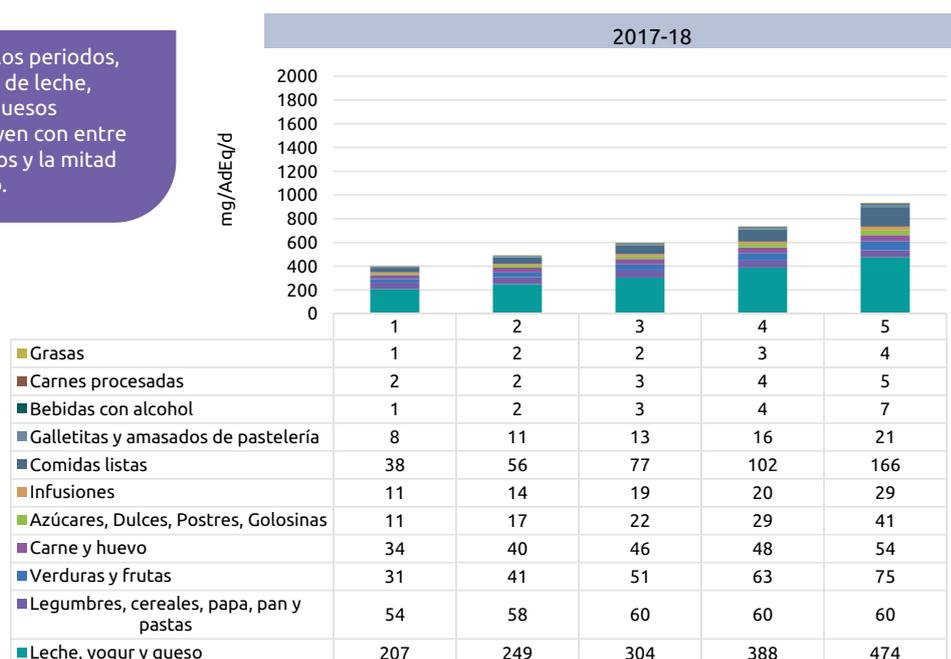


La leche, yogur y quesos aportan la mayor proporción de calcio.

Figura 159 Ingesta aparente de calcio por grupo de alimentos por quintil de ingreso (mg/AdEd/d), por periodo



En todos los periodos, el aporte de leche, yogur y quesos contribuyen con entre dos tercios y la mitad del calcio.

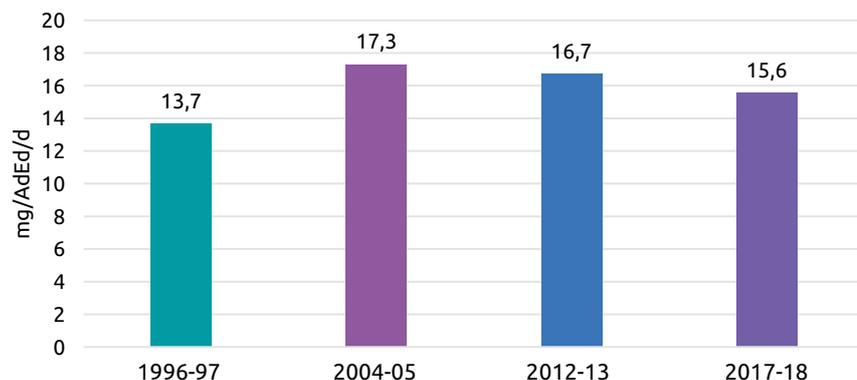


Nota: En Anexos están disponibles los gráficos correspondientes al resto de los periodos.

Hierro

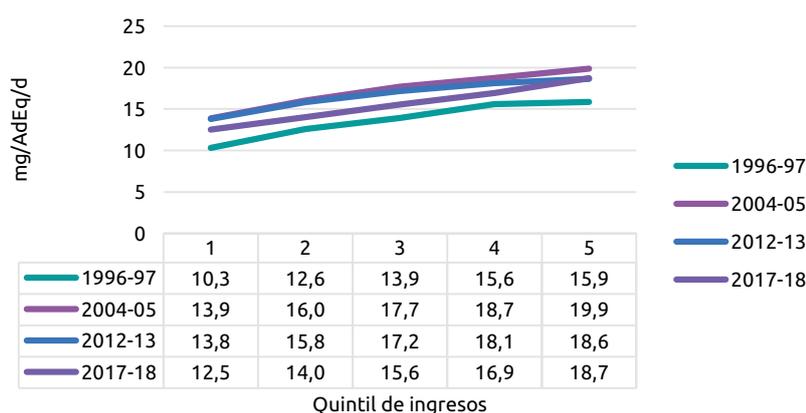
Desde el 2002, cuando fue publicada en el Boletín Oficial, rige en Argentina la Ley 25.630, que establece la obligatoriedad de enriquecer la harina de trigo con hierro y vitaminas. Señala que la harina de trigo destinada al consumo que se comercialice en el mercado nacional, (sea de producción nacional o importada, para su consumo directo o procesada) debe ser adicionada con hierro, ácido fólico, tiamina, riboflavina y niacina, con el objeto de prevenir las anemias y malformaciones del tubo neural, tales como anencefalia y la espina bífida.

Figura 160 Ingesta aparente de hierro por periodo (mg/AdEq/d)



La cantidad de hierro aumentó 14% desde 1996-97.

Figura 161 Ingesta aparente de hierro por quintil de ingreso por periodo (mg/AdEq/d)

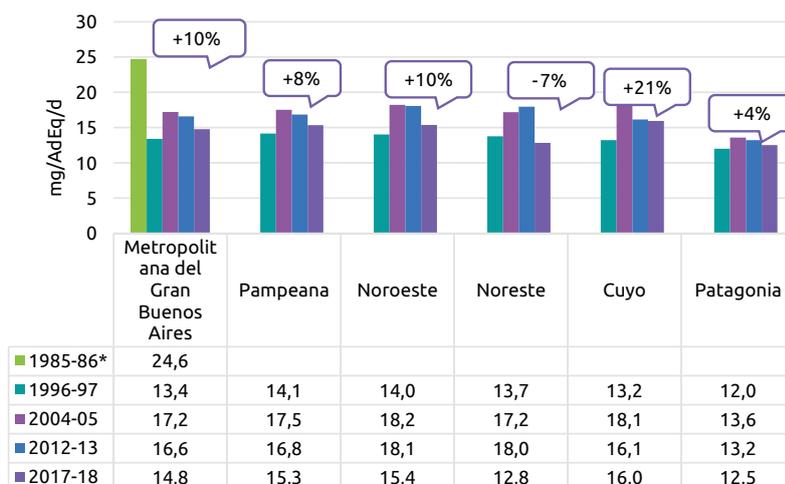


En todos los periodos, la ingesta aparente de hierro aumenta a medida que aumentan los ingresos. Oscilan entre 35% en 2012-13 y 54% en 1996-97.

Figura 162 Ingesta aparente de hierro por región por periodo (mg/AdEq/d)

En todas las regiones se evidencia un aumento en la ingesta aparente de hierro, excepto en el Noreste.

La tendencia creciente se mantiene entre 1996-97 y 2012-13, y cae en el último periodo.



Nota: *comparación 2017-18 con 1996-97.

Figura 163 Ingesta aparente de hierro por grupo de alimentos por periodo (mg/AdEq/d)

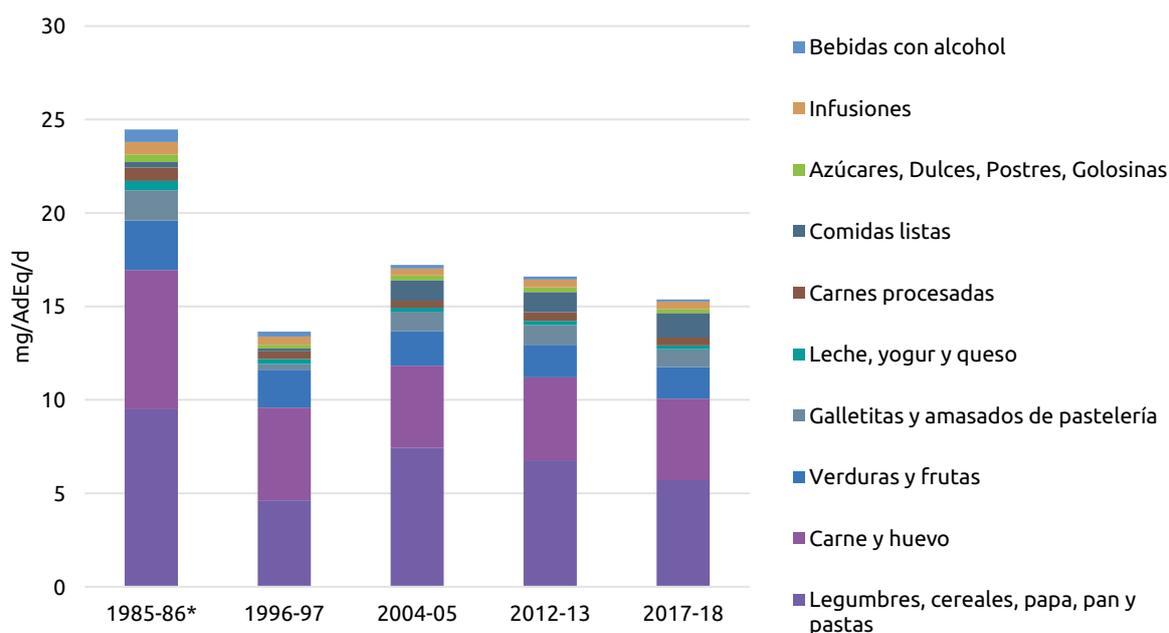
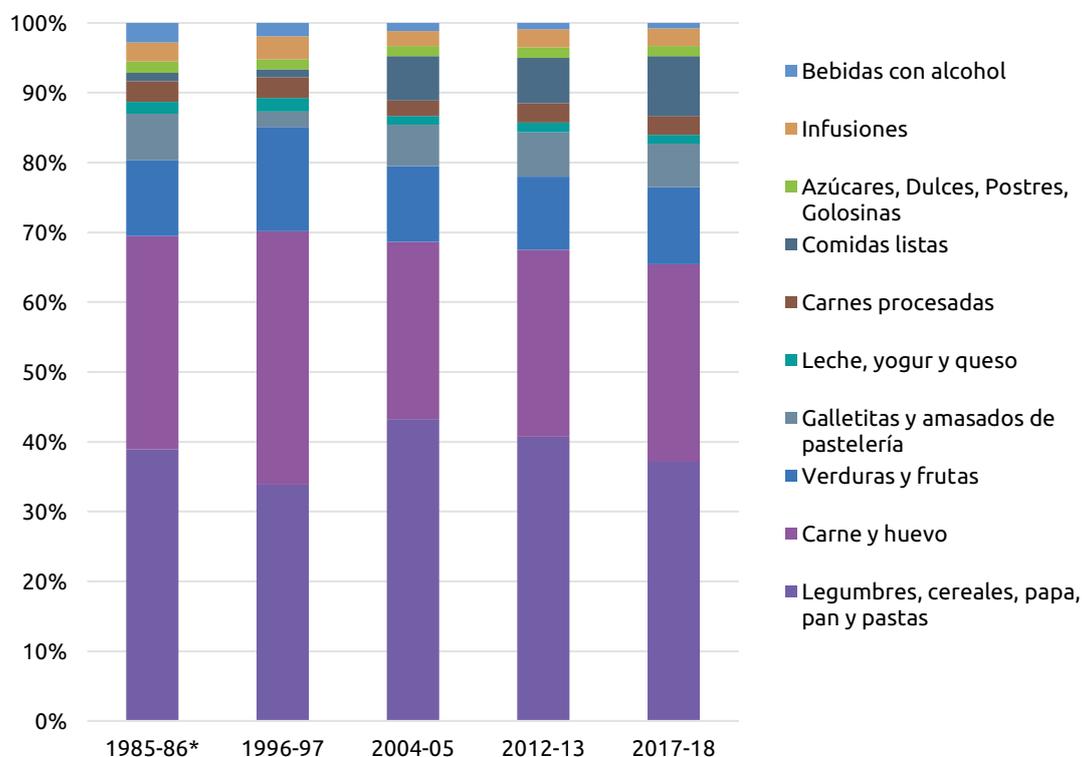


Tabla 62 Ingesta aparente de hierro por grupo de alimentos por periodo (mg/AdEq/d y %)

	mg/AdEq/d					%				
	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	9,5	4,6	7,4	6,8	5,7	39	34	43	40	37
Carne y huevo	7,5	5,0	4,4	4,4	4,4	30	36	25	27	28
Verduras y frutas	2,6	2,0	1,9	1,7	1,7	11	15	11	10	11
Galletitas y amasados de pastelería	1,6	0,3	1,0	1,1	1,0	7	2	6	6	6
Leche, yogur y queso	0,4	0,3	0,2	0,2	0,2	2	2	1	1	1
Carnes procesadas	0,7	0,4	0,4	0,5	0,4	3	3	2	3	3
Comidas listas	0,3	0,2	1,1	1,1	1,3	1	1	6	6	8
Azúcares, dulces, postres, golosinas	0,4	0,2	0,3	0,2	0,2	2	1	1	1	1
Infusiones	0,7	0,4	0,4	0,4	0,4	3	3	2	3	3
Bebidas con alcohol	0,7	0,3	0,2	0,2	0,1	3	2	1	1	1
TOTAL	24,6	13,7	17,3	16,7	15,6	100	100	100	100	100

Figura 164 Proporción de hierro aportado por grupo de alimentos, por periodo (%)

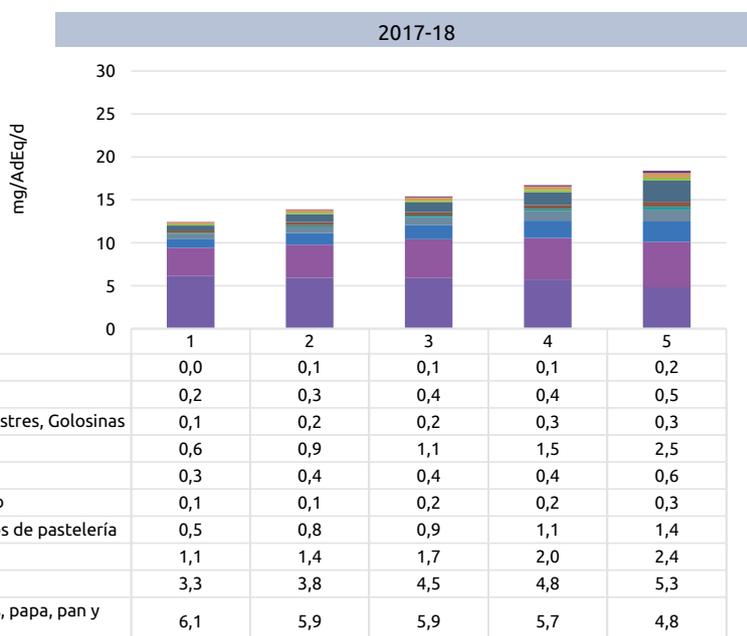


El hierro proveniente de harina enriquecida y carnes representa alrededor del 70% del contenido de la alimentación.

Figura 165 Ingesta aparente de hierro por grupo de alimentos por quintil de ingreso (mg/AdEd/d), por periodo



En todos los periodos el único grupo que representa mayor aporte de hierro en los hogares de menores ingresos son las legumbres, cereales, papa, pan y pastas. Mientras que lo opuesto se observa para carnes y verduras.



Nota: En Anexos están disponibles los gráficos correspondientes al resto de los periodos.

Vitamina A

Figura 166 Ingesta aparente de vitamina A por periodo (ug/AdEq/d)

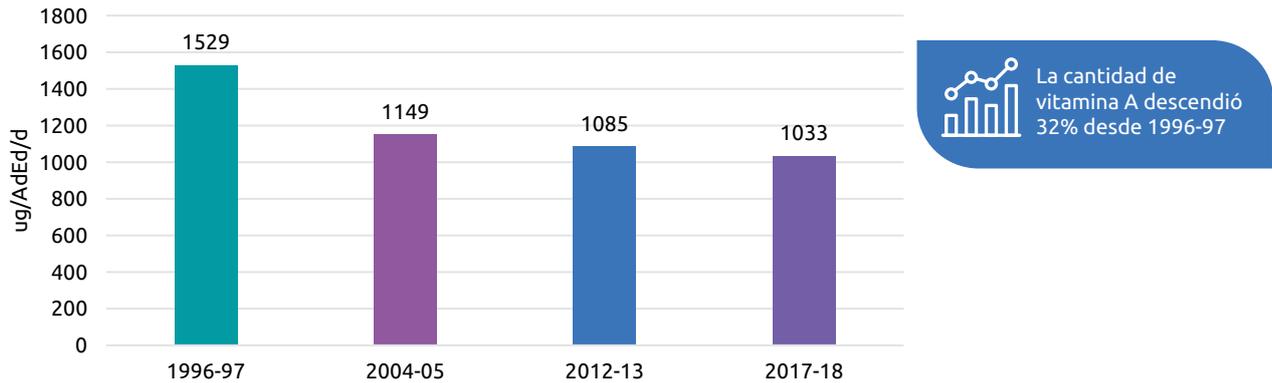


Figura 167 Ingesta aparente de vitamina A por quintil de ingreso por periodo (ug/AdEq/d)

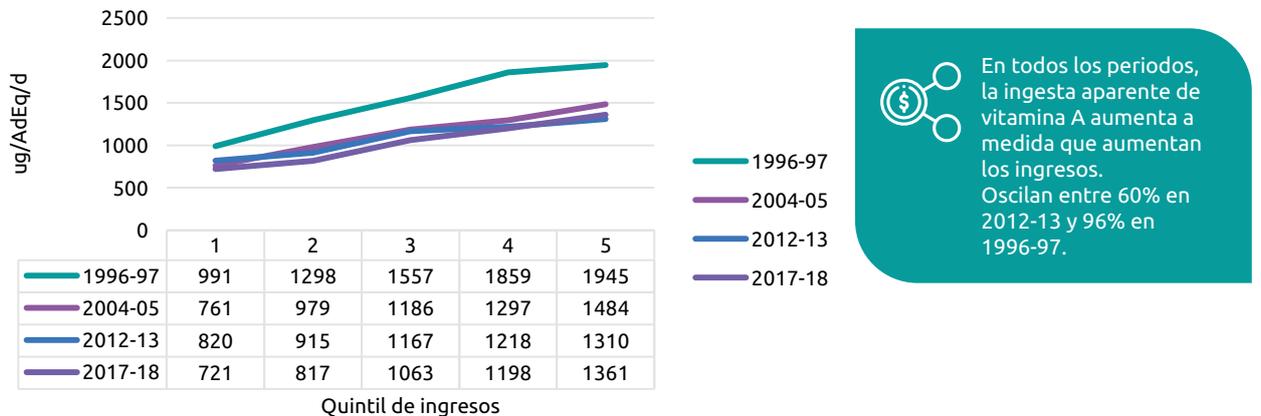


Figura 168 Ingesta aparente de vitamina A por región por periodo (ug/AdEq/d)

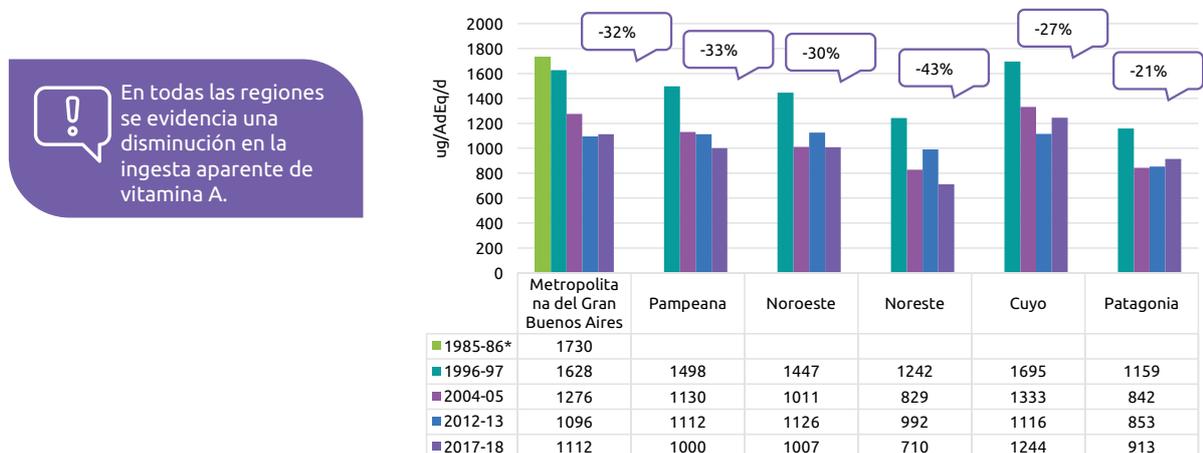


Figura 169 Ingesta aparente de vitamina A por grupo de alimentos por periodo (ug/AdEq/d)

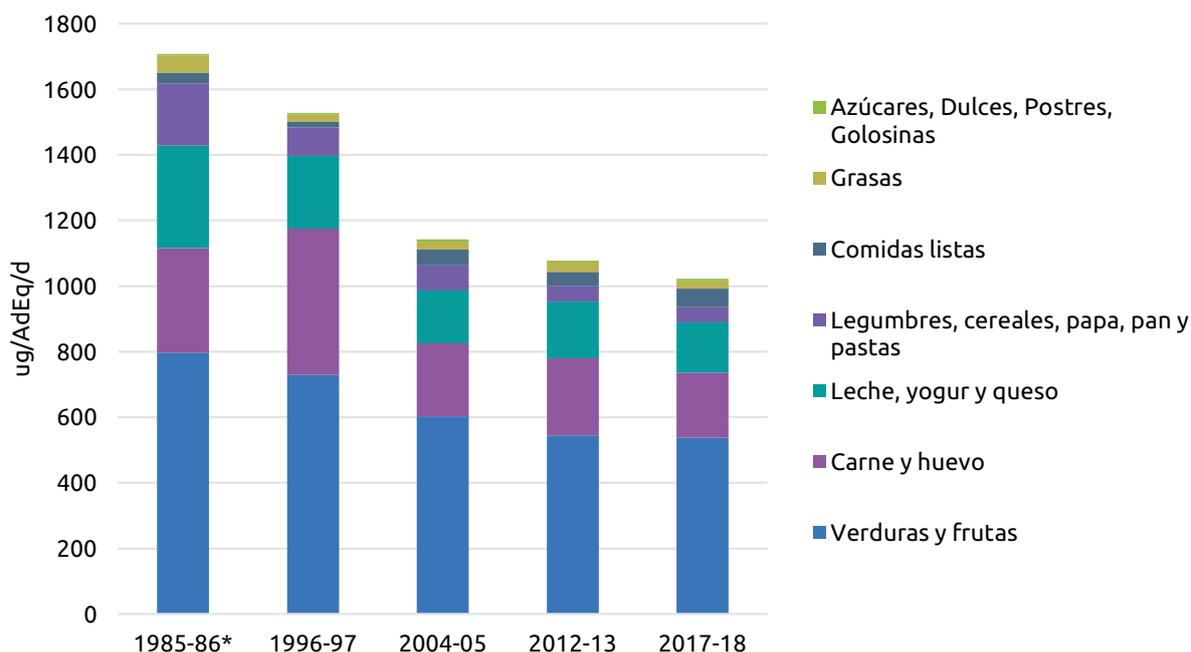
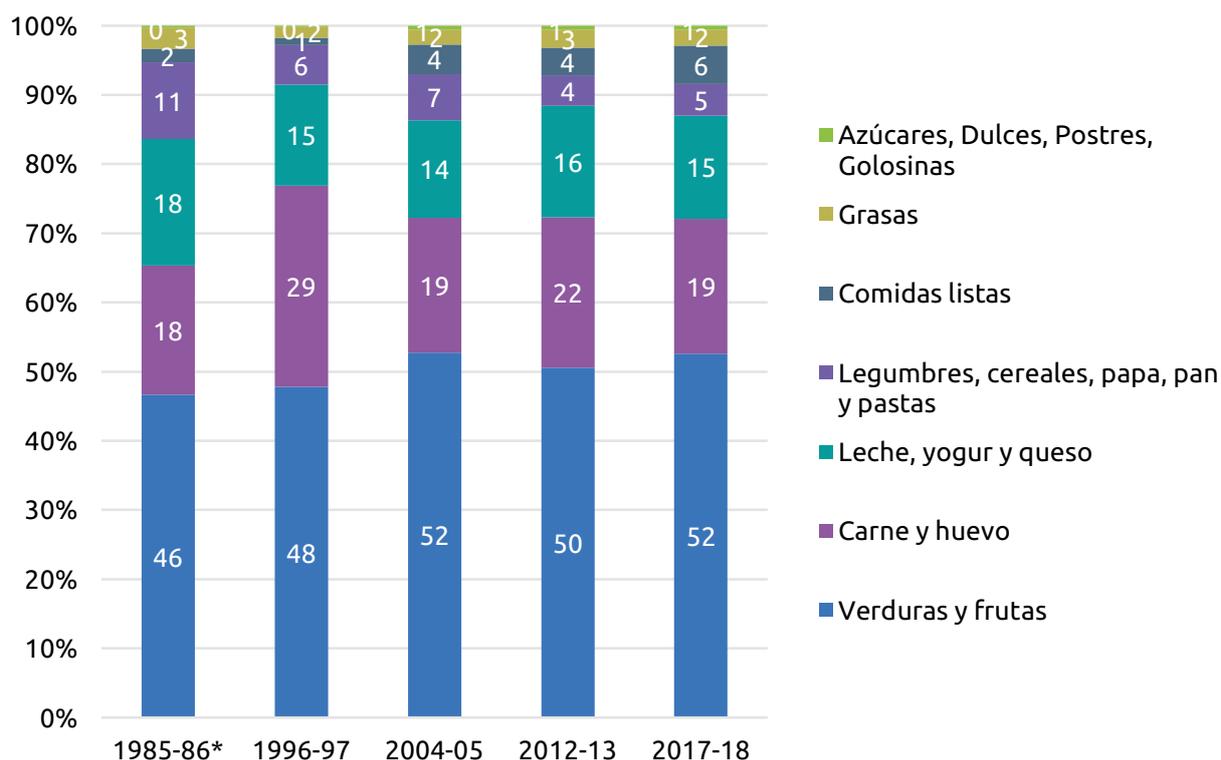


Tabla 63 Ingesta aparente de vitamina A por grupo de alimentos por periodo (ug/AdEq/d y %)

	ug/AdEq/d					%				
	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Verduras y frutas	796	730	603	545	537	46	48	52	50	52
Carne y huevo	319	445	223	234	199	18	29	19	22	19
Leche, yogur y queso	313	222	161	174	152	18	15	14	16	15
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	189	87	77	47	47	11	6	7	4	5
Grasas	53	23	24	29	24	3	2	2	3	2
Comidas listas	34	17	49	43	57	2	1	4	4	6
Carnes procesadas	17	2	2	3	2	1,0	0,2	0,2	0,3	0,2
Azúcares, dulces, postres, golosinas	4	3	7	6	6	0,2	0,2	0,6	0,5	0,5
TOTAL	1730	1529	1149	1085	1033	100	100	100	100	100

Figura 170 Proporción de vitamina A aportada por grupo de alimentos, por periodo (%)

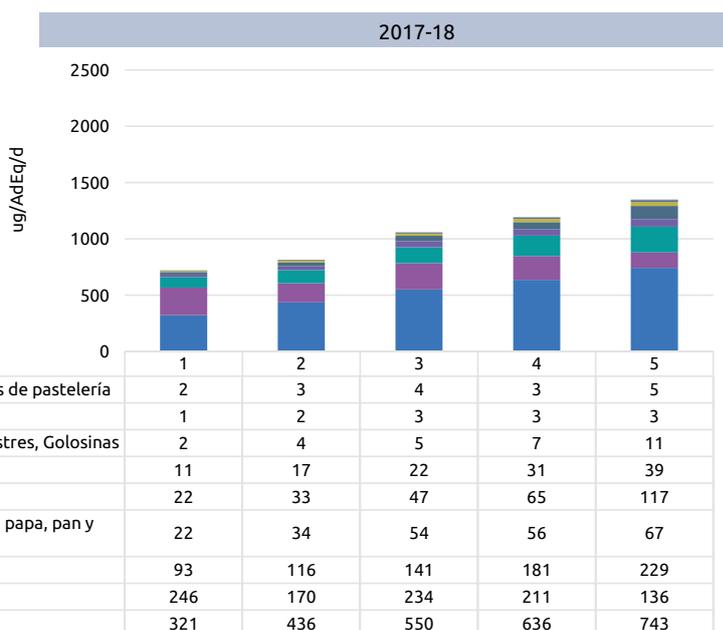


Las frutas y verduras y frutas aportan alrededor de la mitad del contenido de vitamina A de la alimentación, y los alimentos de origen animal (carnes, huevo, leche, yogur y quesos) un tercio.

Figura 171 Ingesta aparente de vitamina A por grupo de alimentos por quintil de ingreso (ug/AdEd/d), por periodo



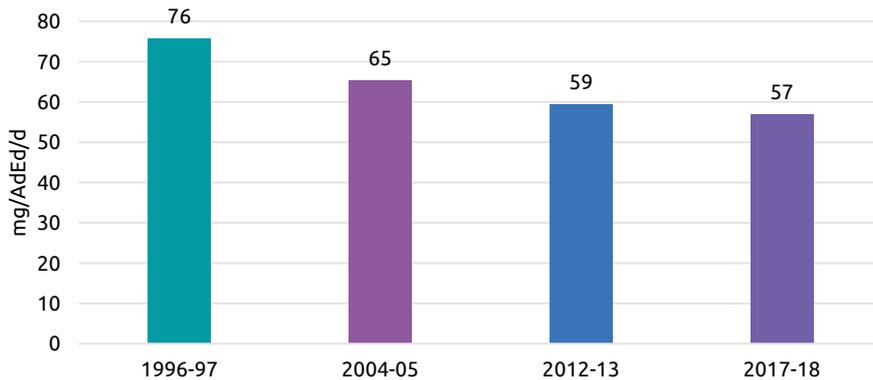
El único grupo que representa mayor aporte de vitamina A en los hogares de menores ingresos son las carnes y huevos, a causa del mayor aporte de las vísceras.



Nota: En Anexos están disponibles los gráficos correspondientes al resto de los periodos.

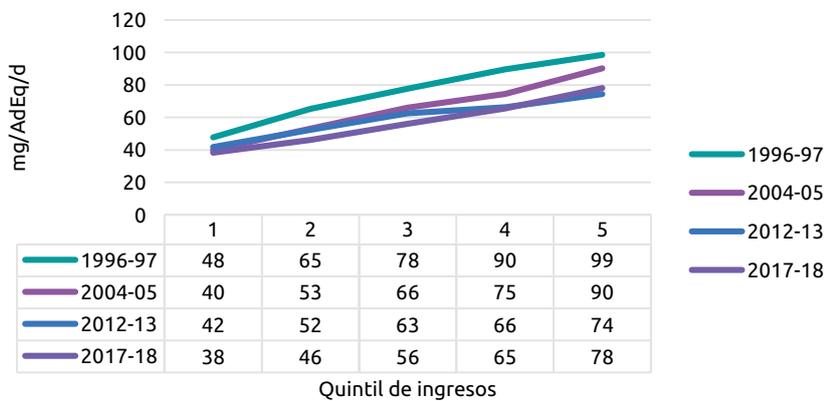
Vitamina C

Figura 172 Ingesta aparente de vitamina C por periodo (mg/AdEq/d)



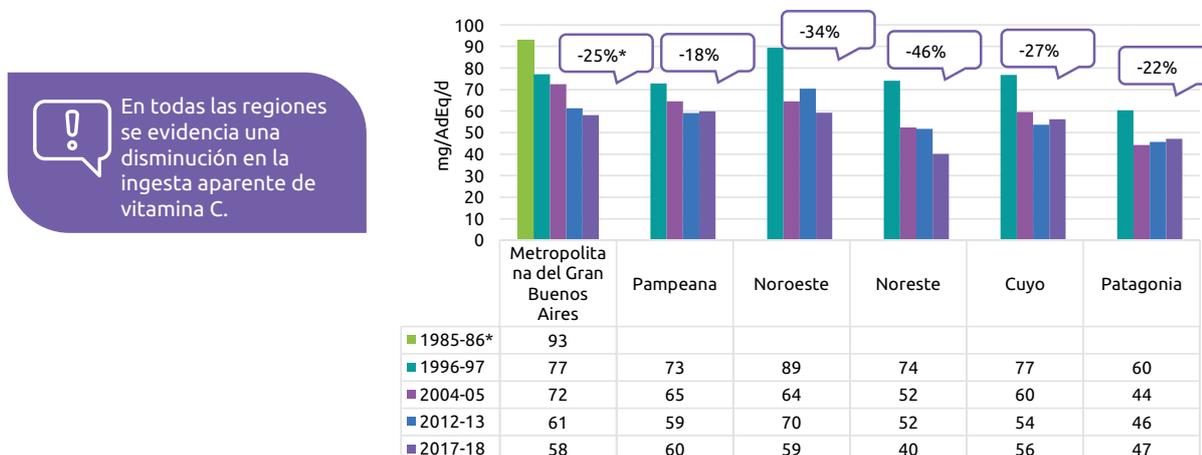
La cantidad de vitamina C descendió 24% desde 1996-97.

Figura 173 Ingesta aparente de vitamina C por quintil de ingreso por periodo (mg/AdEq/d)



En todos los periodos, la ingesta aparente de vitamina C aumenta a medida que aumentan los ingresos. Oscilan entre 78% en 2012-13 y 126% en 2004-05.

Figura 174 Ingesta aparente de vitamina C por región por periodo (mg/AdEq/d)



En todas las regiones se evidencia una disminución en la ingesta aparente de vitamina C.

Nota: *comparación 2017-18 con 1996-97.

Figura 175 Ingesta aparente de vitamina C por grupo de alimentos por periodo (mg/AdEq/d)

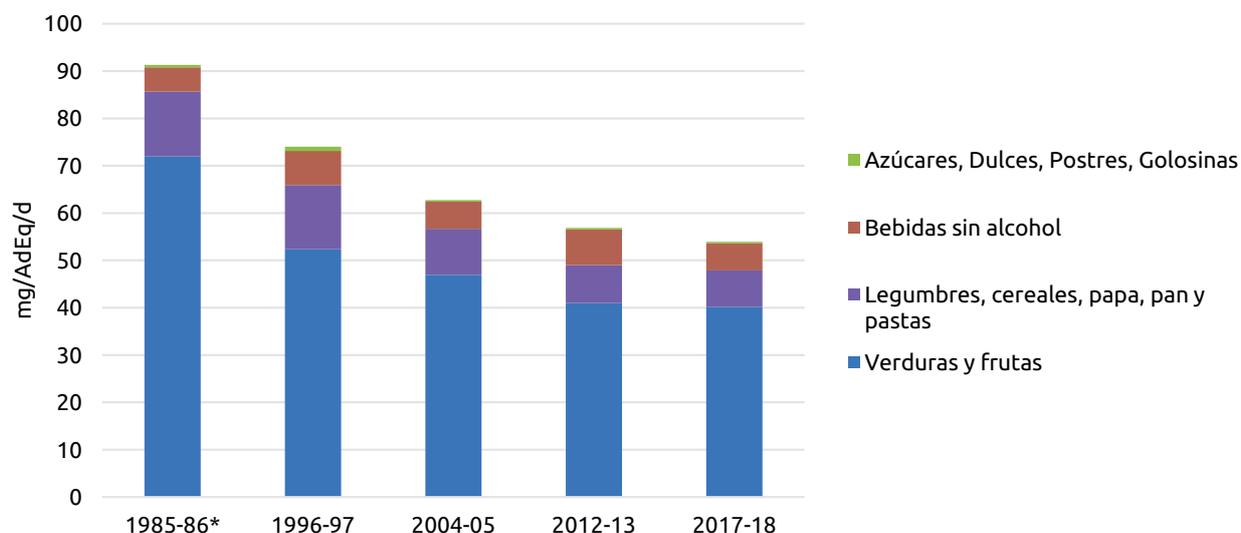
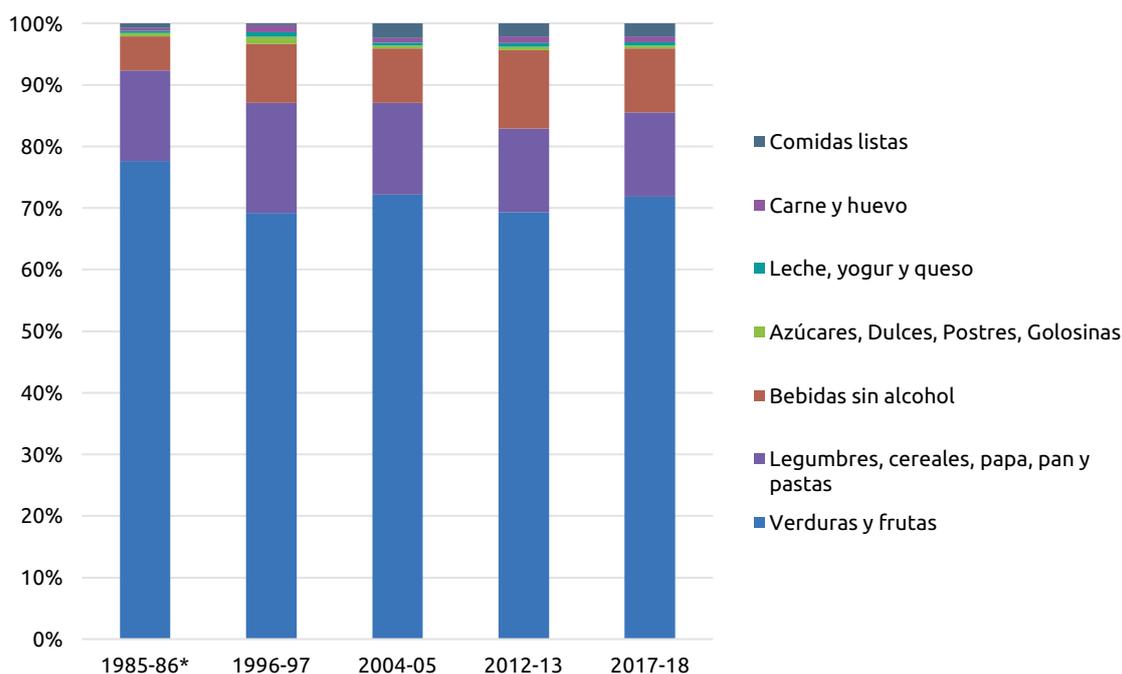


Tabla 64 Ingesta aparente de vitamina C por grupo de alimentos por periodo (mg/AdEq/d y %)

	mg/AdEq/d					%				
	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Verduras y frutas	72	52	47	41	40	77	69	72	69	71
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	14	14	10	8	8	15	18	15	13	14
Bebidas sin alcohol	5	7	6	8	6	6	10	9	13	10
Azúcares, dulces, postres, golosinas	0,5	0,9	0,3	0,3	0,3	0,5	1,2	0,5	0,5	0,5
Leche, yogur y queso	0,3	0,6	0,3	0,4	0,3	0,4	0,8	0,5	0,6	0,5
Carne y huevo	0,4	0,8	0,5	0,7	0,5	0,5	1,1	0,7	1,1	0,9
Comidas listas	0,7	0,2	1,6	1,2	1,2	0,7	0,3	2,4	2,1	2,1
TOTAL	93	76	65	59	57	100	100	100	100	100

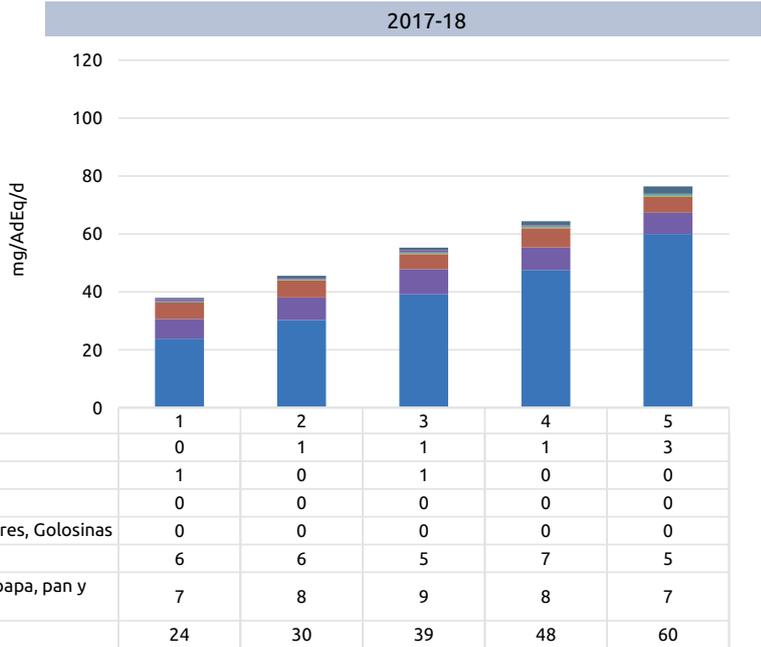
Figura 176 Proporción de vitamina C aportada por grupo de alimentos, por periodo (%)



El aporte de Vitamina C de todos los grupos de alimentos aumenta, conforme lo hacen los ingresos del hogar. Excepto en bebidas sin alcohol, que a partir de 2012-13 se observa similar consumo en todos los hogares.

Figura 177 Ingesta aparente de vitamina C por grupo de alimentos por quintil de ingreso (mg/Ad-Ed/d), por periodo

El aporte de Vitamina C de todos los grupos de alimentos aumenta, conforme lo hacen los ingresos del hogar. Excepto en bebidas sin alcohol, que a partir de 2012-13 se observa similar consumo en todos los hogares.

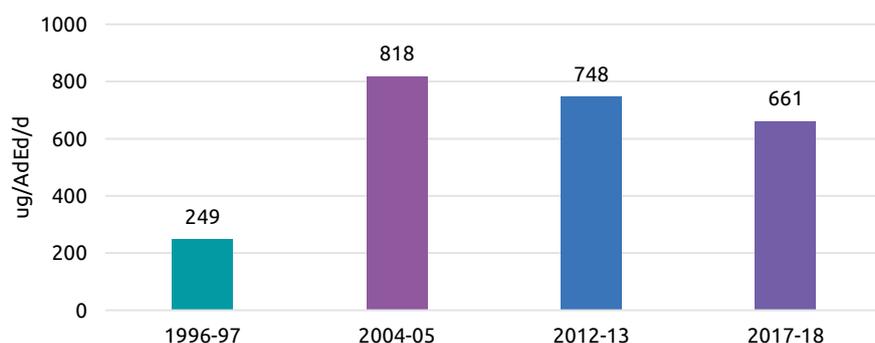


Nota: En Anexos están disponibles los gráficos correspondientes al resto de los periodos.

Folatos

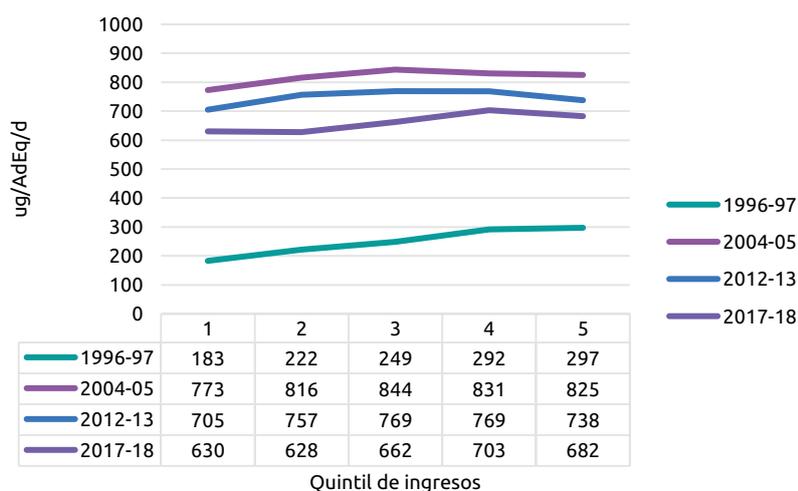
Desde el 2002, cuando fue publicada en el Boletín Oficial, rige en Argentina la Ley 25.630, que establece la obligatoriedad de enriquecer la harina de trigo con hierro y vitaminas. Señala que la harina de trigo destinada al consumo que se comercialice en el mercado nacional, (sea de producción nacional o importada, para su consumo directo o procesada) debe ser adicionada con hierro, ácido fólico, tiamina, riboflavina y niacina, con el objeto de prevenir las anemias y malformaciones del tubo neural, tales como anencefalia y la espina bífida.

Figura 178 Ingesta aparente de folatos por periodo (ug/AdEq/d)



La cantidad de folatos se triplicó entre 1996-97 y 2004-05.

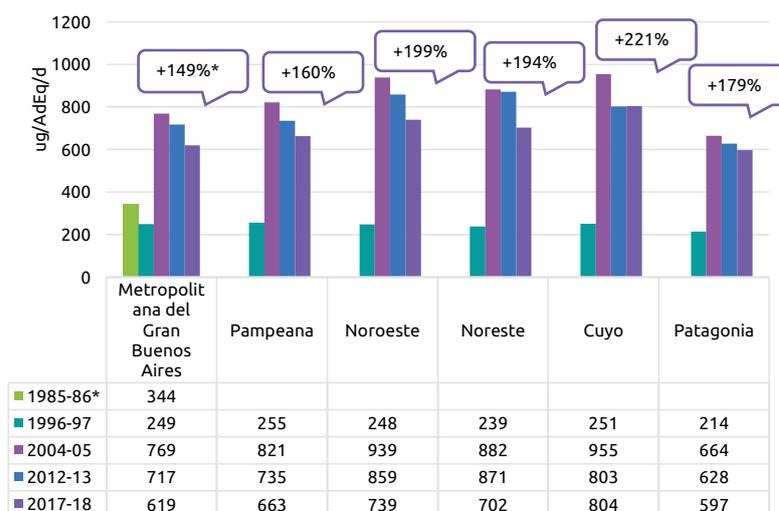
Figura 179 Ingesta aparente de folatos por quintil de ingreso por periodo (ug/AdEq/d)



Antes del enriquecimiento de la harina de trigo, la diferencia entre los hogares de menores y mayores ingresos era del 61%, a partir de 2004-05 se redujo a menos del 10%.

Figura 180 Ingesta aparente de folatos por región por periodo (ug/AdEq/d)

En todas las regiones se evidencia el aumento en la ingesta aparente de folatos entre 1996-97, que luego desciende en los siguientes periodos.



Nota: *comparación 2017-18 con 1996-97.

Figura 181 Ingesta aparente de folatos por grupo de alimentos por periodo (ug/AdEq/d)

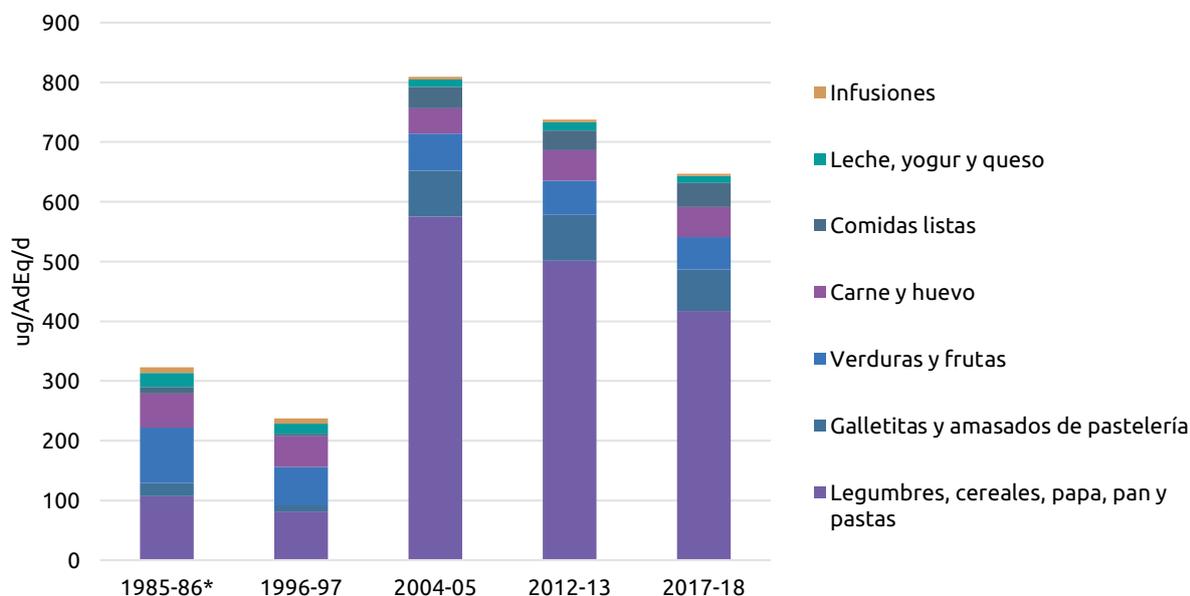
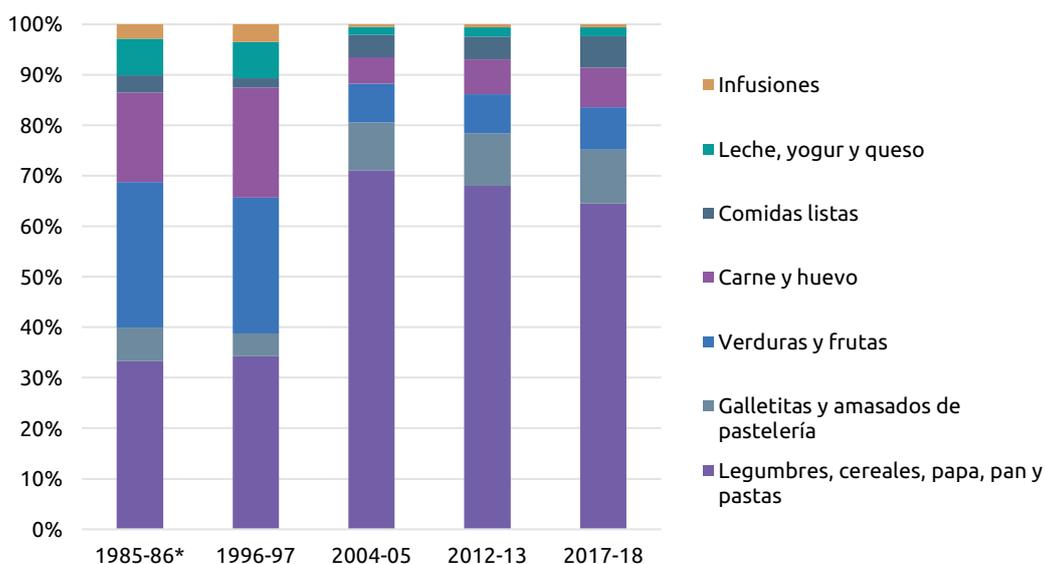


Tabla 65 Ingesta aparente de folatos por grupo de alimentos por periodo (ug/AdEq/d y %)

	ug/AdEq/d					%				
	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	1985-86*	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	107	81	575	502	417	32	33	70	67	64
Galletitas y amasados de pastelería	21	11	77	76	69	6	4	9	10	10
Verduras y frutas	93	64	62	57	55	28	26	8	8	8
Carne y huevo	57	57	43	51	50	17	21	5	7	8
Comidas listas	11	4	35	33	40	3	2	4	4	6
Leche, yogur y queso	23	17	13	14	11	7	7	2	2	2
Infusiones	9	8	4	4	4	2,8	3,4	0,5	0,6	0,6
Bebidas con alcohol	3	2	2	2	2	0,8	0,9	0,2	0,3	0,4
Carnes procesadas	2	5	1	2	2	0,6	2,0	0,1	0,2	0,3
Azúcares, dulces, postres, golosinas	2	4	3	3	3	0,6	1,6	0,3	0,4	0,5
Aceites, frutas secas y semillas	1	0	0	0	1	0,2	0,0	0,0	0,0	0,1
TOTAL	344	249	818	748	661	100	100	100	100	100

Figura 182 Proporción de folatos aportado por grupo de alimentos, por periodo (%)

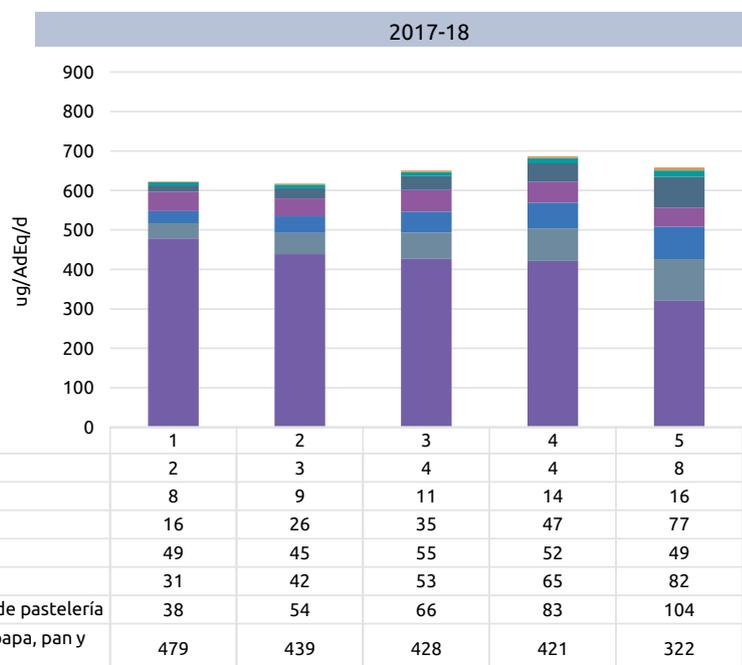


Desde 2004-05, la harina de trigo enriquecida contribuye con más de 2/3 de la ingesta aparente de folatos.

Figura 183 Ingesta aparente de folatos por grupo de alimentos por quintil de ingreso (ug/AdEd/d), por periodo



El único grupo que aporta mayor cantidad de folatos en los hogares de menores ingresos son los cereales, pan y pastas.



Nota: En Anexos están disponibles los gráficos correspondientes al resto de los periodos.



Ingesta aparente de energía y nutrientes según grado de procesamiento

Prácticamente todos los alimentos que se consumen en la actualidad se procesan de alguna manera. Se han procesado los alimentos a lo largo de toda historia de la humanidad, con el objetivo de hacer los alimentos crudos más comestibles y agradables, o para preservarlos para el consumo posterior. El procesamiento de alimentos ha desempeñado un papel central en la evolución y la adaptación humana, por su contribución para asegurar suministros adecuados de alimentos nutritivos y, por consiguiente, el desarrollo de las sociedades y civilizaciones, la protección de la salud y el bienestar, y el logro del bienestar social y emocional al compartir las comidas.

A partir de la industrialización, en particular en la segunda mitad del siglo pasado, el procesamiento de alimentos se ha desarrollado a gran velocidad y se ha transformado profundamente, gracias a la ciencia de los alimentos y otros tipos de tecnología. Dicha transformación obliga a un examen riguroso del efecto que tienen todas las formas de procesamiento de alimentos sobre los sistemas y suministros de alimentos; los hábitos y patrones de alimentación; y la nutrición, la salud y el bienestar (28).

El sistema NOVA agrupa los alimentos según la naturaleza, la finalidad y el grado de procesamiento(27). Comprende cuatro grupos:

- 1. Alimentos sin procesar o mínimamente procesados**
- 2. Ingredientes culinarios procesados**
- 3. Alimentos procesados**
- 4. Productos ultraprocesados**

El sistema NOVA permite estudiar el suministro de alimentos y los patrones de alimentación en su conjunto, en cada país a lo largo del tiempo y entre países. También permite estudiar los grupos de alimentos individuales dentro del sistema (28).

En la **Tabla 78** del anexo se muestra el aporte de energía y nutrientes dentro de cada categoría de la clasificación NOVA para cada período de realización de la encuesta. A continuación se describen los resultados del análisis de nutrientes críticos por grupo.

Energía

La energía aportada por los alimentos mínimamente procesados disminuyó 24% (9% si se considera el % de la energía), la de ingredientes culinarios 35% (23% si se considera el % de la energía) y la de alimentos procesados 23% (8% si se considera el % de la energía), en tanto que la energía de productos ultraprocesados aumentó un 31% (56% si se considera el % de la energía), comparando 1996-97 contra 2017-18 (Figura 184). La Figura 185 muestra el aporte de los diferentes grupos de alimentos en cada categoría, mientras que la Tabla 66 y Figura 186 los resultados para cada región, se observa la misma tendencia en todas las regiones, con una disminución más acentuada en el aporte de energía de alimentos mínimamente procesados y de los ingredientes culinarios en la región Metropolitana (comparando 1996-97 con 2017-18), en los procesados en la Patagonia. En ultraprocesados se observa que en Cuyo y la Patagonia aumentó más del 70% el porcentaje de la energía entre 1996-97 y 2017-18. Las Figuras 186 y 187 según el nivel de ingresos de los hogares.

Figura 184 Aporte de energía según grado de procesamiento de alimentos por período (kcal/AdEq/d y %)

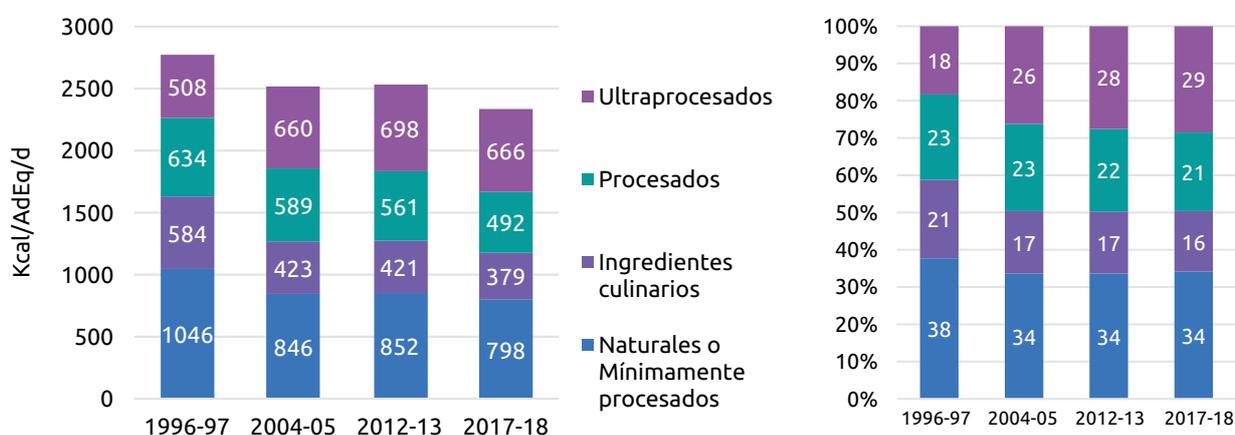
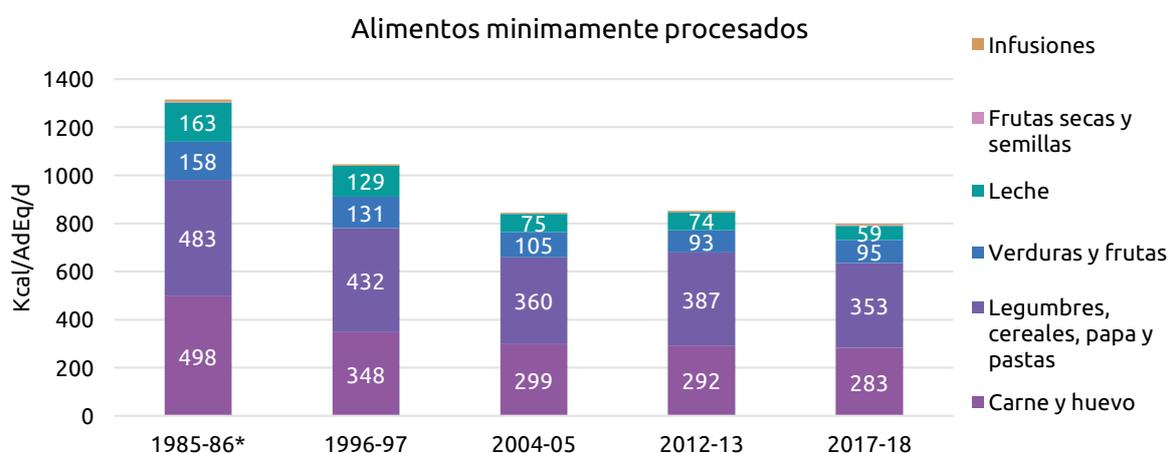
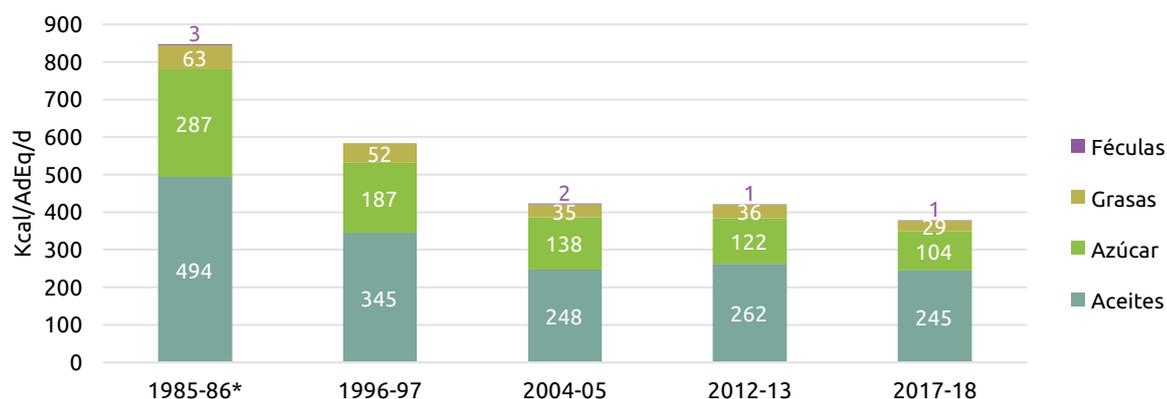


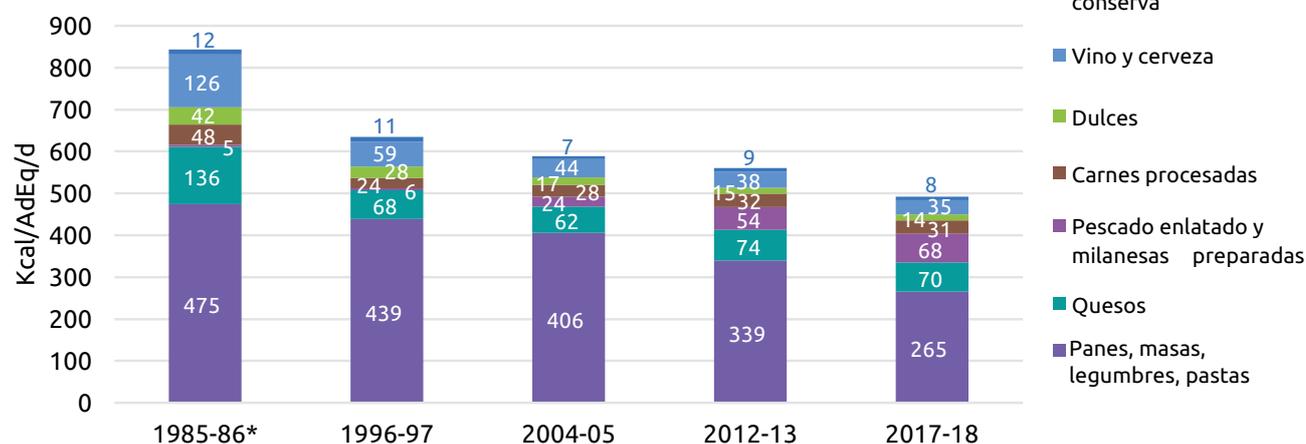
Figura 185 Aporte de energía según grupo de alimentos, por período (kcal/AdEq/d)



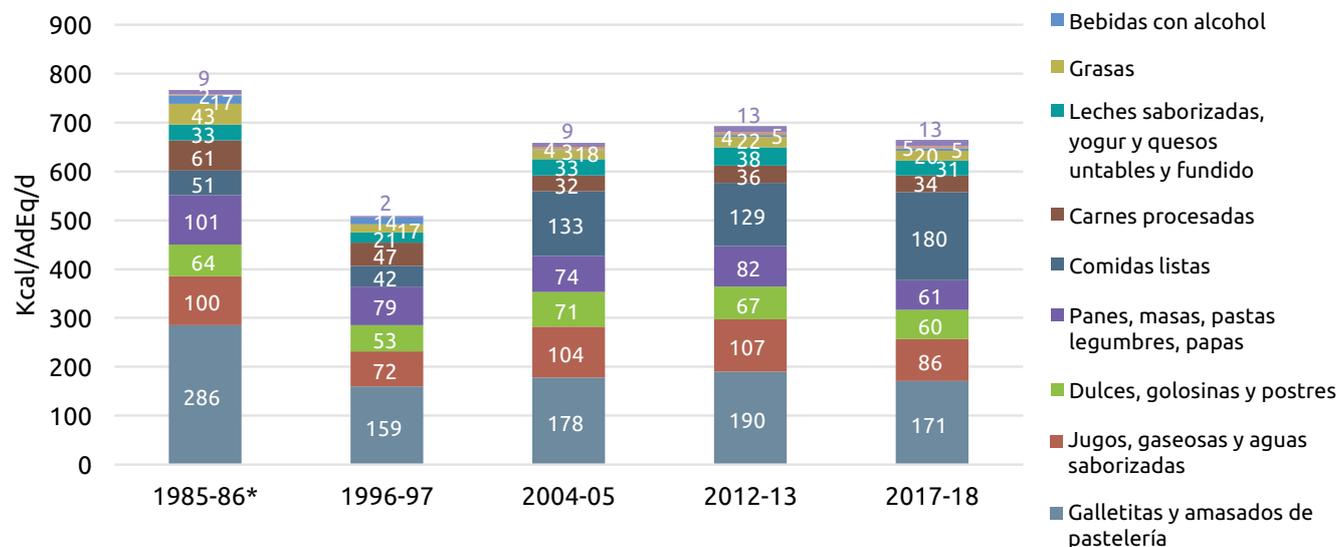
Ingredientes culinarios



Alimentos procesados



Productos ultraprocesados



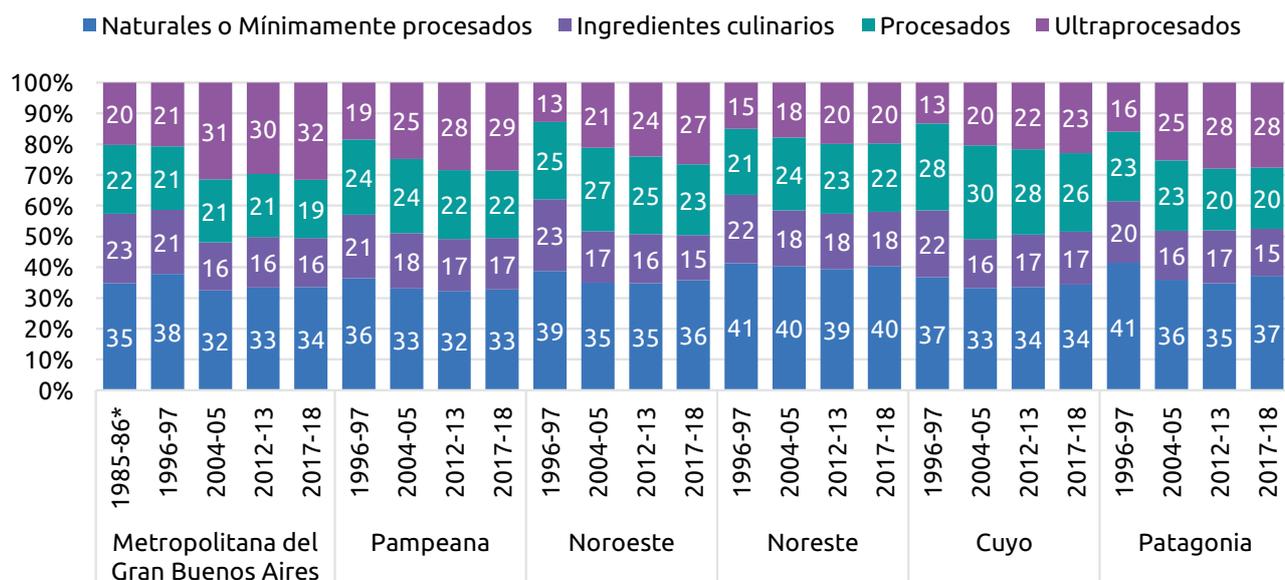
Nota: En 1996-97, sólo se registraron las comidas listas para consumir en el hogar.

Tabla 66 Aporte de energía según grado de procesamiento de alimentos por región por período (kcal/AdEq/d)

		Naturales o Mínimamente procesados	Ingredientes culinarios	Procesados	Ultraprocesados
Metropolitana del Gran Buenos Aires	1985-86*	1316	856	844	768
	1996-97	1021	561	557	557
	2004-05	834	403	528	810
	2012-13	867	421	534	768
	2017-18	785	369	443	739
Pampeana	1996-97	1048	594	702	534
	2004-05	847	459	619	636
	2012-13	823	430	571	723
	2017-18	789	406	529	689
Noroeste	1996-97	1101	664	710	363
	2004-05	886	424	686	539
	2012-13	892	408	649	615
	2017-18	836	344	538	622
Noreste	1996-97	1192	644	617	436
	2004-05	980	444	574	436
	2012-13	1039	477	596	528
	2017-18	874	382	481	427
Cuyo	1996-97	970	580	746	352
	2004-05	792	384	727	486
	2012-13	758	382	627	489
	2017-18	829	411	618	552
Patagonia	1996-97	1068	513	582	412
	2004-05	713	317	455	501
	2012-13	717	356	412	578
	2017-18	750	309	400	557

Nota: * Capital y 19 partidos de GBA.

Figura 186 Aporte de energía según grado de procesamiento de alimentos por región por período (%)



Nota: * Capital y 19 partidos de GBA.

Figura 187 Aporte de energía según grado de procesamiento de alimentos por quintil de ingreso por período (kcal/AdEq/d)

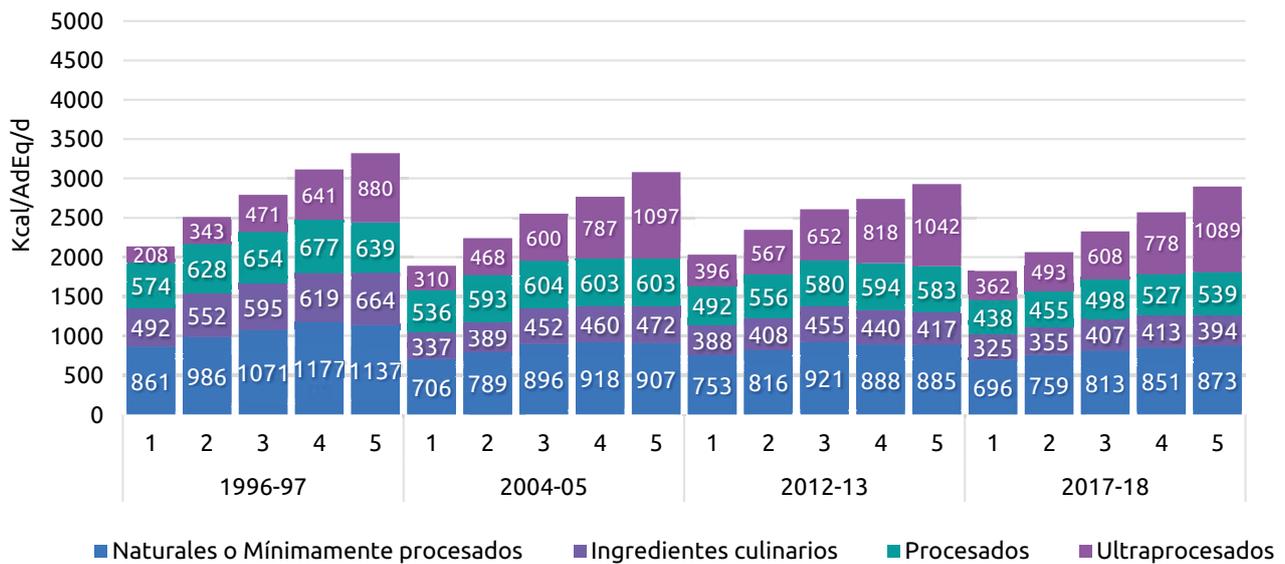
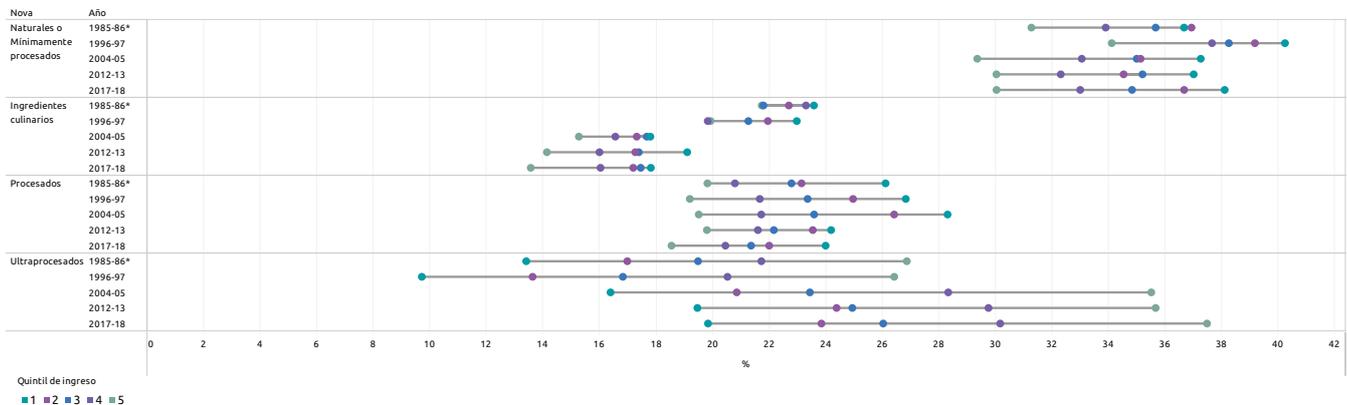


Figura 188 Aporte de energía por quintil de ingreso, según grado de procesamiento por período (% kcal)



Los productos ultraprocesados son los que muestran mayor diferencia entre el primer y último nivel de ingresos, con una distancia que se reduce con el tiempo.

Grasas saturadas

El aporte de grasas saturadas provenientes de alimentos naturales o mínimamente procesados y de ingredientes culinarios se redujo aproximadamente un 20%, mientras que la de alimentos procesados aumentó un 32% y las de productos ultraprocesados un 76%, comparando entre 1996-97 y 2017-18 (Figura 189). La Figura 190 muestra el aporte de los diferentes grupos de alimentos en cada categoría, mientras que la Tabla 67 y Figura 191 los resultados para cada región, se observa la misma tendencia en todas las regiones. Para los alimentos mínimamente procesados, el Noreste presenta la menor disminución y la región Pampeana la mayor; Cuyo presenta la mayor reducción en los ingredientes culinarios. Las grasas saturadas aportadas por alimentos procesados aumentaron más en la región de Cuyo y la de ultraprocesados en la Patagonia. Las Figuras 192 y 193 según el nivel de ingresos de los hogares

Figura 189 Aporte de grasas saturadas según grado de procesamiento de alimentos por período (% kcal y %)

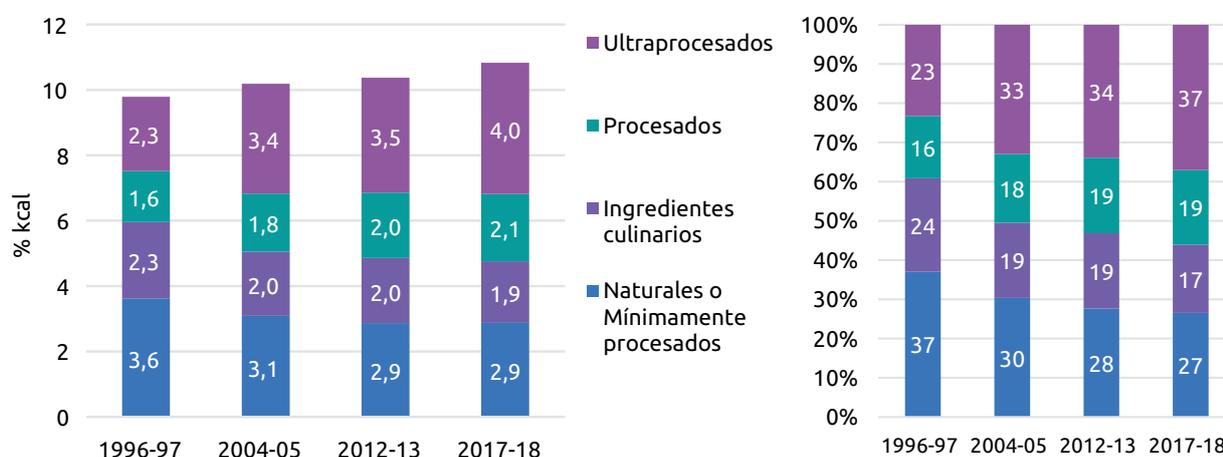
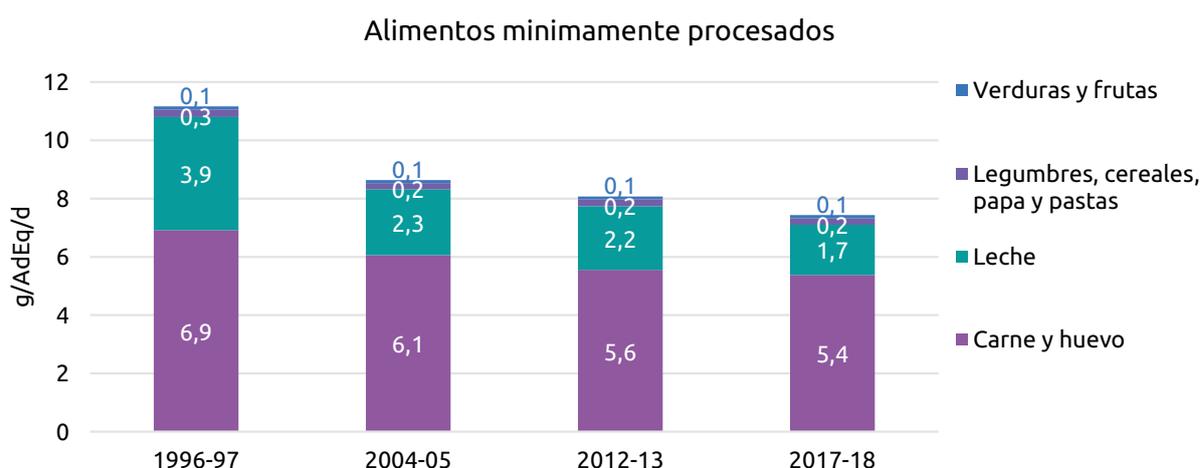
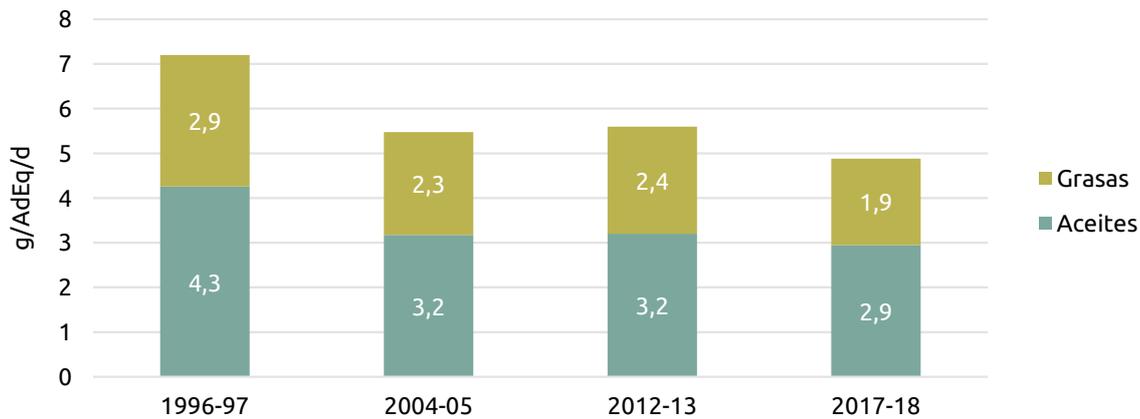


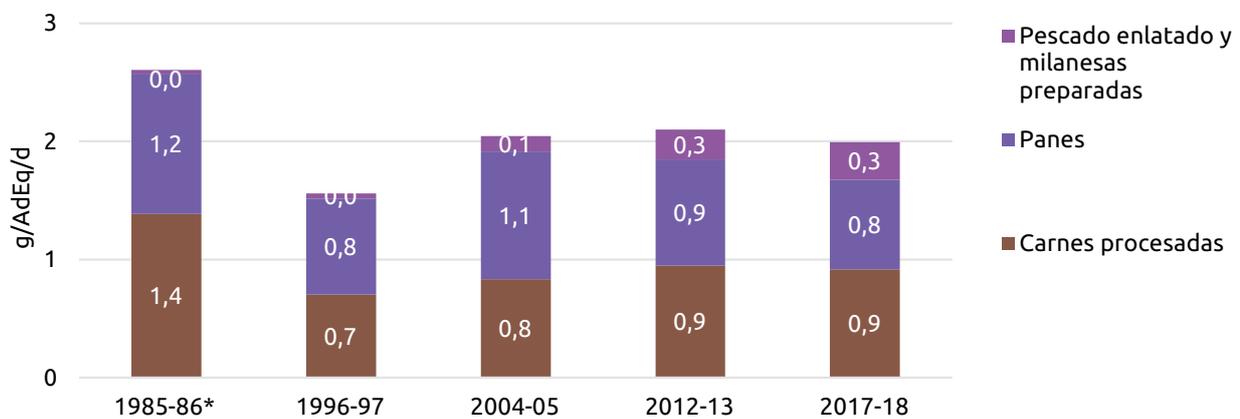
Figura 190 Aporte de grasas saturadas según grupo de alimentos, por período (g/AdEq/d)



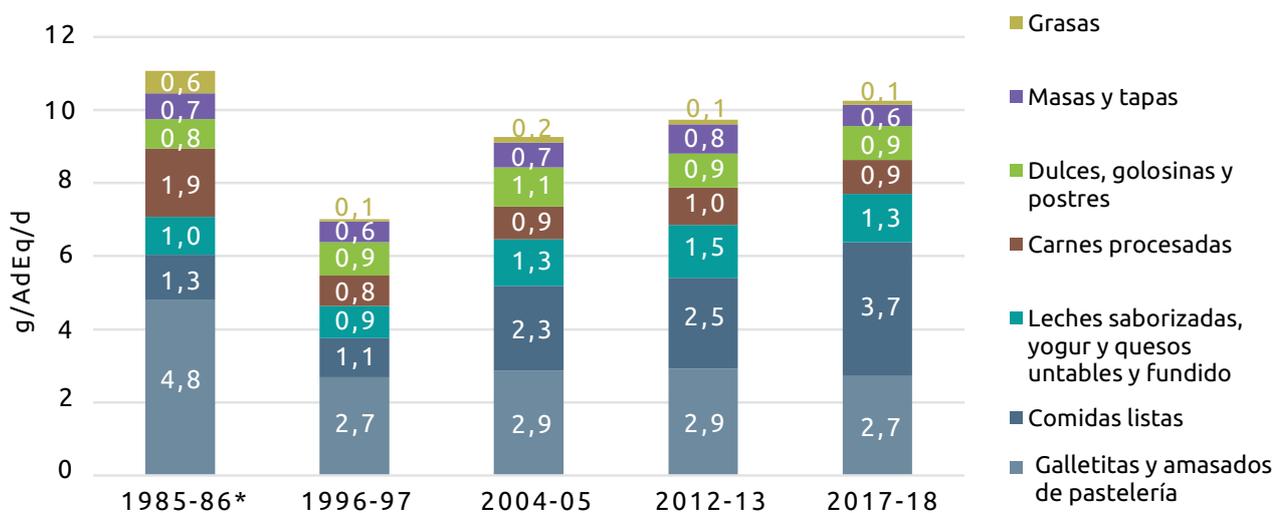
Ingredientes culinarios



Alimentos procesados



Productos ultraprocesados



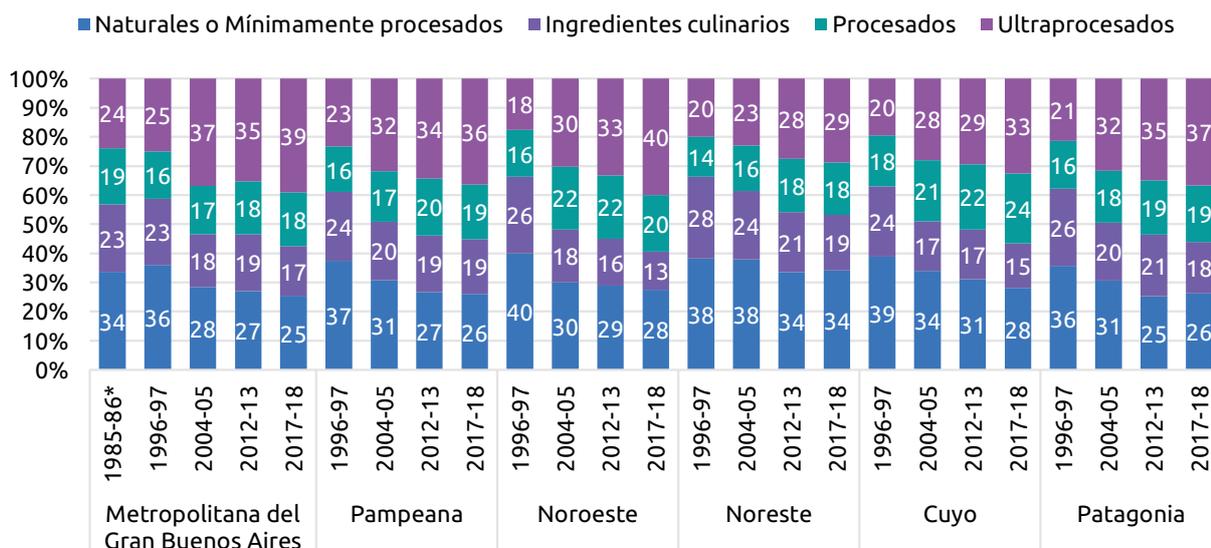
Nota: En 1996-97, sólo se registraron las comidas listas para consumir en el hogar.

Tabla 67 Aporte de grasas saturadas según grado de procesamiento de alimentos por región por período (g/AdEd/d)

		Naturales o Mínimamente procesados	Ingredientes culinarios	Procesados	Ultraprocesados
Metropolitana del Gran Buenos Aires	1985-86*	15,7	10,8	9,0	11,1
	1996-97	11,2	7,1	5,1	7,8
	2004-05	8,8	5,6	5,1	11,5
	2012-13	8,2	5,9	5,6	10,7
	2017-18	7,3	4,9	5,3	11,3
Pampeana	1996-97	11,7	7,4	4,9	7,3
	2004-05	9,0	5,9	5,1	9,3
	2012-13	8,2	5,9	6,0	10,4
	2017-18	7,7	5,5	5,6	10,7
Noroeste	1996-97	10,4	6,9	4,2	4,6
	2004-05	7,5	4,5	5,4	7,5
	2012-13	7,7	4,3	5,8	8,8
	2017-18	7,2	3,4	5,1	10,4
Noreste	1996-97	10,8	8,0	3,9	5,7
	2004-05	9,0	5,6	3,7	5,4
	2012-13	9,3	5,7	5,1	7,6
	2017-18	8,0	4,5	4,2	6,8
Cuyo	1996-97	10,2	6,3	4,6	5,1
	2004-05	8,3	4,1	5,1	6,8
	2012-13	7,4	4,1	5,3	7,0
	2017-18	7,6	4,1	6,5	8,8
Patagonia	1996-97	9,6	7,1	4,4	5,8
	2004-05	7,1	4,6	4,2	7,4
	2012-13	6,3	5,3	4,6	8,7
	2017-18	6,7	4,5	4,9	9,3

Nota: * Capital y 19 partidos de GBA.

Figura 191 Aporte de grasas saturadas según grado de procesamiento de alimentos por región por período (%)



Nota: * Capital y 19 partidos de GBA.

Figura 192 Aporte de grasas saturadas según grado de procesamiento de alimentos por quintil de ingreso por periodo (g/AdEq/d)

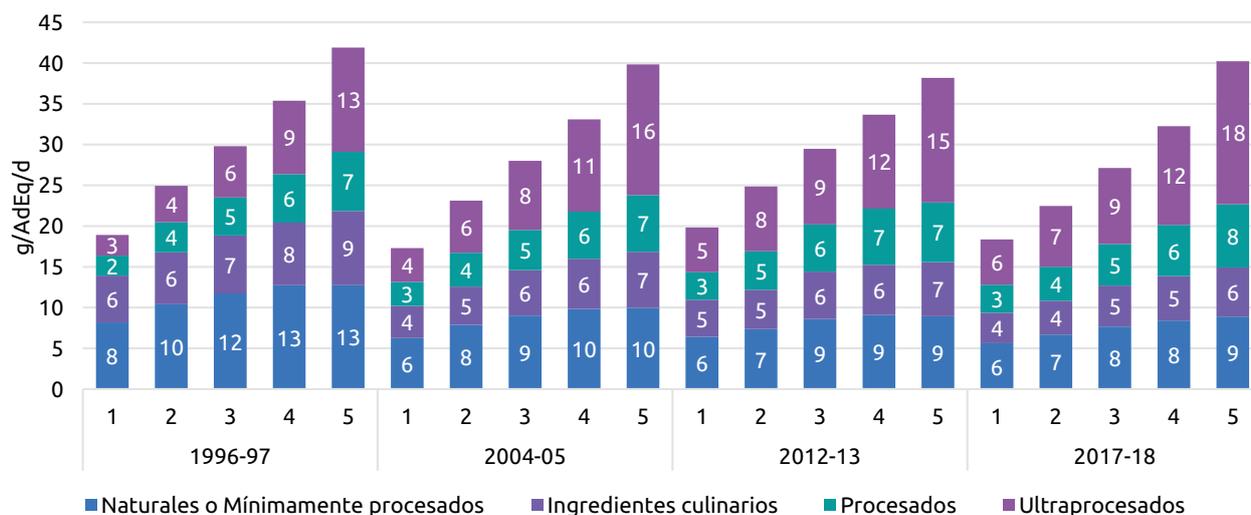
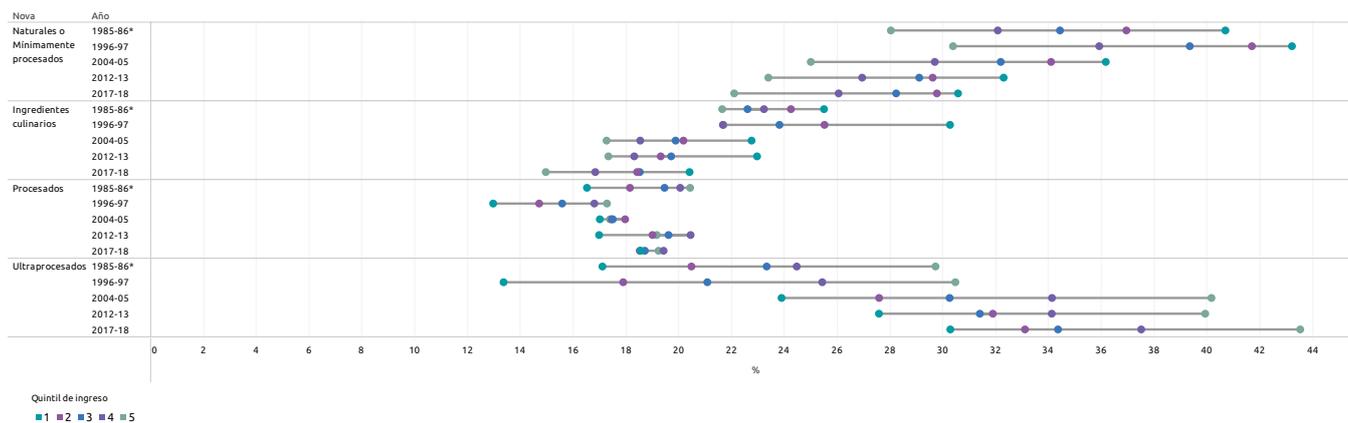


Figura 193 Aporte de grasas saturadas por quintil de ingreso, según grado de procesamiento por periodo (%)



Los que mayor diferencia muestran entre el nivel de ingreso más bajo y más alto son los ultraprocesados, seguidos por mínimamente procesados, con una distancia que se reduce con el tiempo.

Azúcares agregados

Comparando entre 1996-97 y 2017-18, el aporte de azúcares agregados de ingredientes culinarios se redujo un 34% (31% si se considera la proporción del total) y el de alimentos procesados 34% (31% considera la proporción del total), mientras que el aporte de los productos ultraprocesados aumentó 47% (54% si considera la proporción del total) (Figura 194). La Figura 195 muestra el aporte de los diferentes grupos de alimentos en cada categoría, mientras que la Tabla 68 y Figura 196 los resultados para cada región, se observa la misma tendencia en todas las regiones. El aporte de azúcares agregados de ingredientes culinarios muestra la mayor reducción en la Región Metropolitana del Gran Buenos Aires y la aportada de alimentos procesados en Cuyo. El aporte de productos ultraprocesados es más alto en el Noreste. Las Figuras 197 y 198 según el nivel de ingresos de los hogares.

Figura 194 Aporte de azúcares agregados según grado de procesamiento de alimentos por período (% kcal y %)

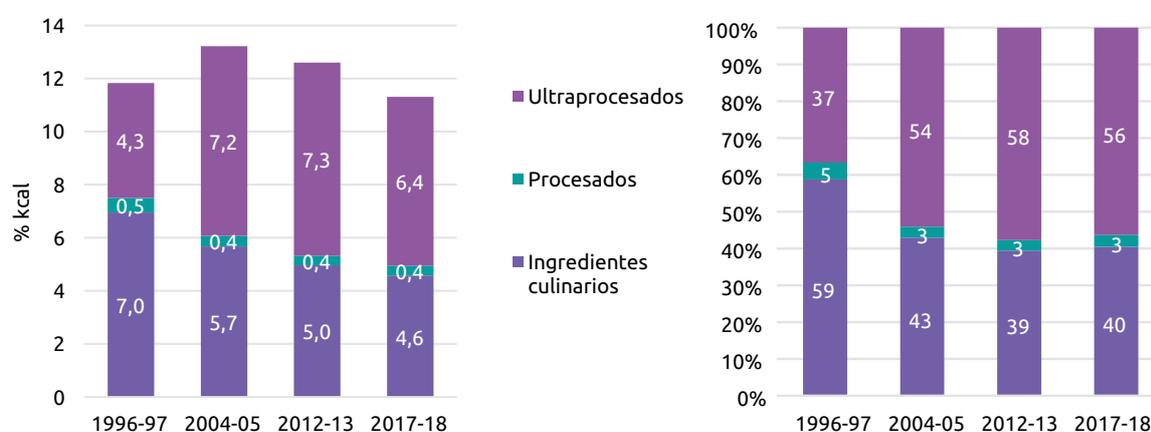
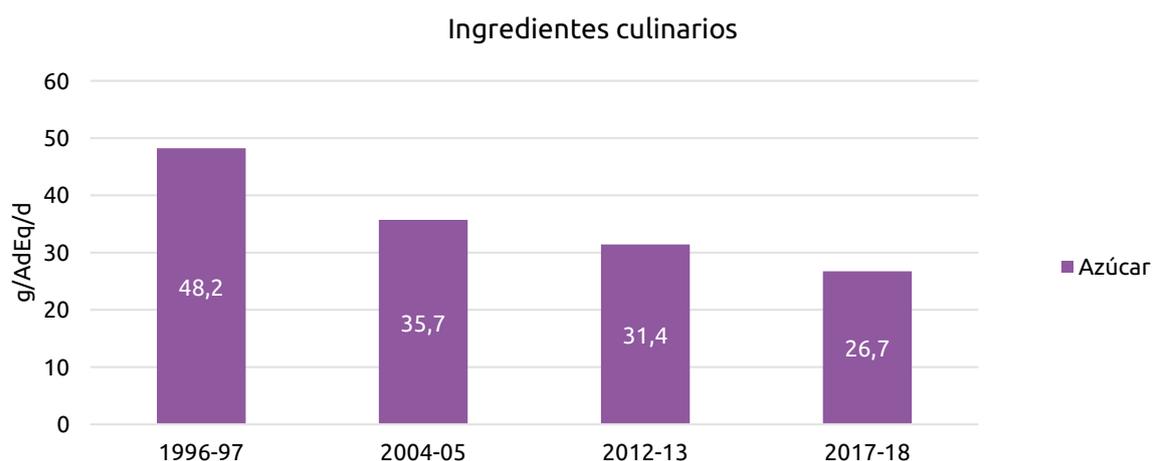
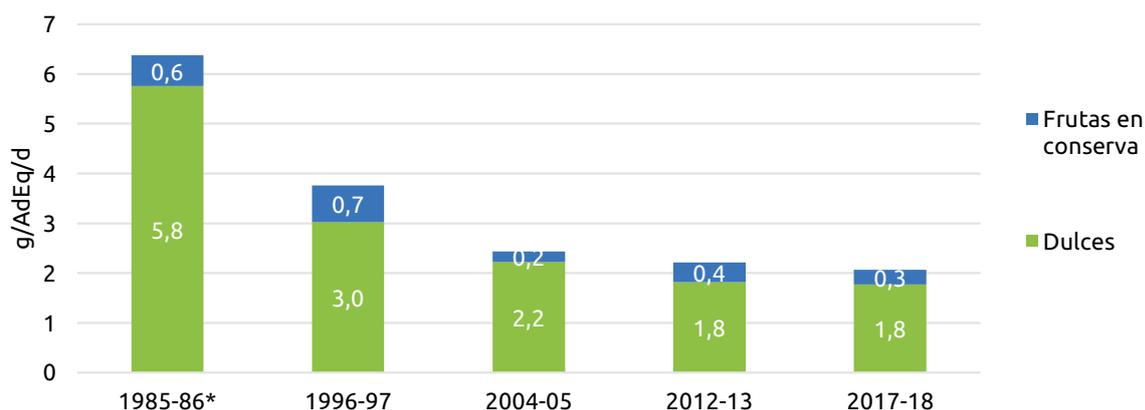


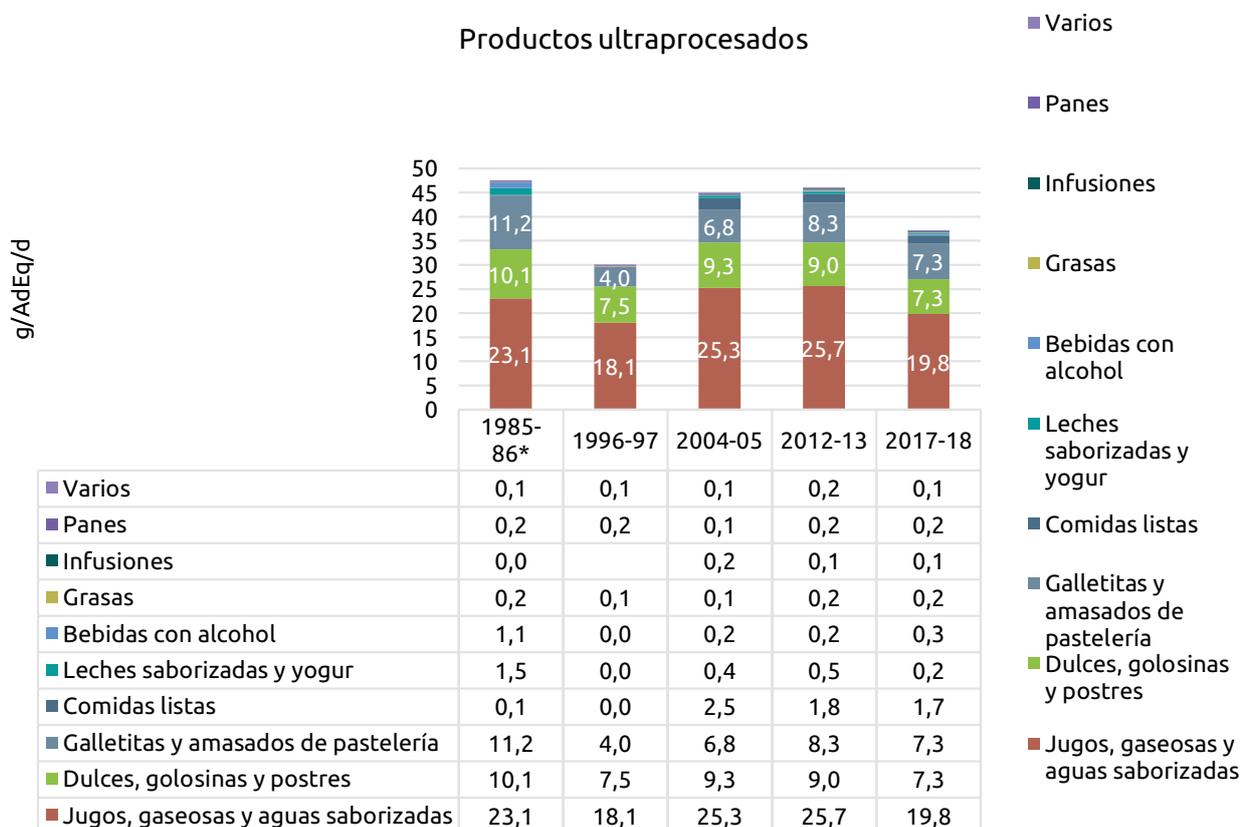
Figura 195 Aporte de azúcares agregados según grupo de alimentos, por período (g/AdEq/d)



Alimentos procesados



Productos ultraprocesados



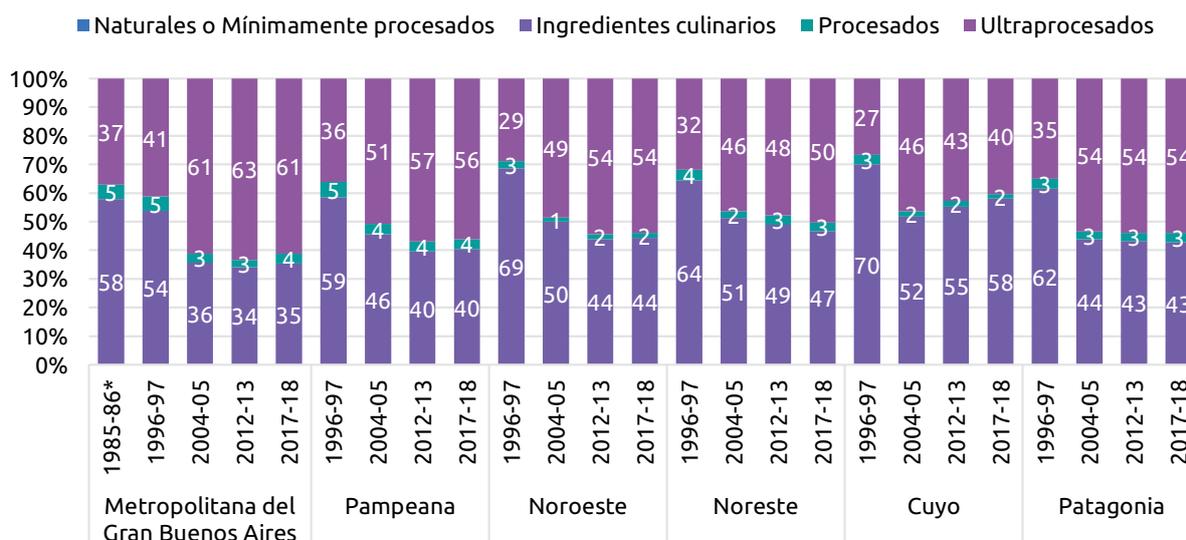
Nota: En 1996-97, sólo se registraron las comidas listas para consumir en el hogar.

Tabla 68 Aporte de azúcares agregados según grado de procesamiento de alimentos por región por período (g/AdEq/d)

		Naturales o Mínimamente procesados	Ingredientes culinarios	Procesados	Ultraprocesados
Metropolitana del Gran Buenos Aires	1985-86*	0,0	74,2	6,4	47,6
	1996-97	0,0	43,0	4,0	32,9
	2004-05	0,0	31,6	2,8	54,1
	2012-13	0,0	28,4	2,1	52,9
	2017-18	0,0	24,3	2,4	41,9
Pampeana	1996-97	0,0	47,6	4,3	29,3
	2004-05	0,0	36,2	2,9	40,5
	2012-13	0,0	30,7	2,7	44,2
	2017-18	0,0	26,3	2,4	36,6
Noroeste	1996-97	0,0	72,1	2,7	30,3
	2004-05	0,0	48,5	1,3	47,1
	2012-13	0,0	38,5	1,4	47,7
	2017-18	0,0	31,6	1,2	38,4
Noreste	1996-97	0,0	50,3	2,9	24,9
	2004-05	0,0	38,4	1,7	34,6
	2012-13	0,0	35,3	2,5	34,6
	2017-18	0,0	24,4	1,6	26,2
Cuyo	1996-97	0,0	56,3	2,6	21,4
	2004-05	0,0	40,4	1,5	36,2
	2012-13	0,0	41,5	1,5	32,2
	2017-18	0,0	43,7	1,3	30,4
Patagonia	1996-97	0,0	46,3	2,5	26,3
	2004-05	0,0	27,5	1,6	33,5
	2012-13	0,0	28,9	1,9	36,0
	2017-18	0,0	22,3	1,7	28,3

Nota: * Capital y 19 partidos de GBA.

Figura 196 Aporte de azúcares agregados según grado de procesamiento de alimentos por región por período (%)



Nota: * Capital y 19 partidos de GBA.

Figura 197 Aporte de azúcares agregados según grado de procesamiento de alimentos por quintil de ingreso por período (g/AdEq/d)

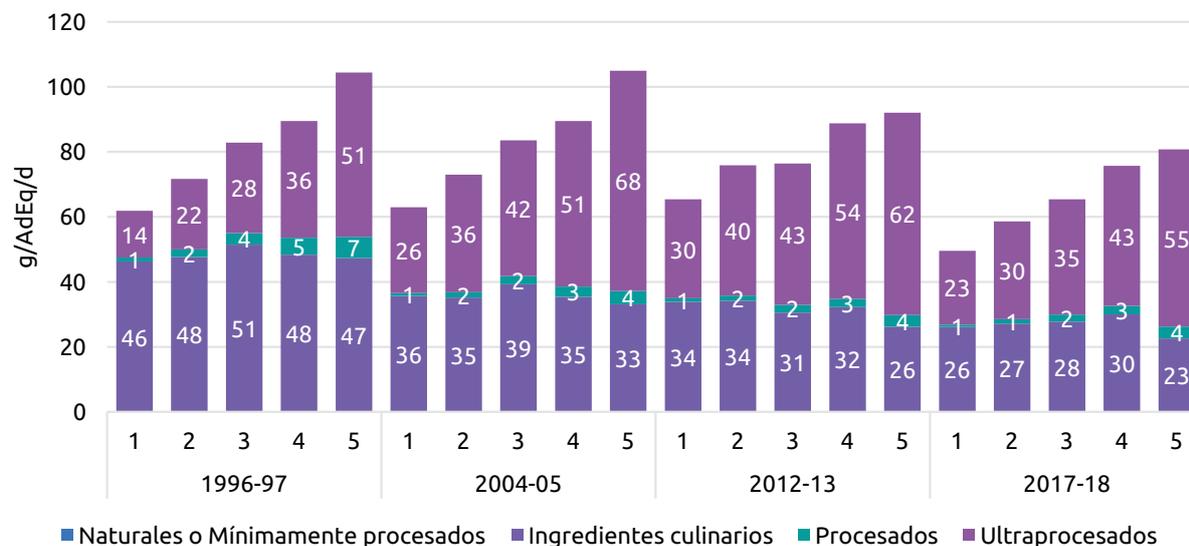
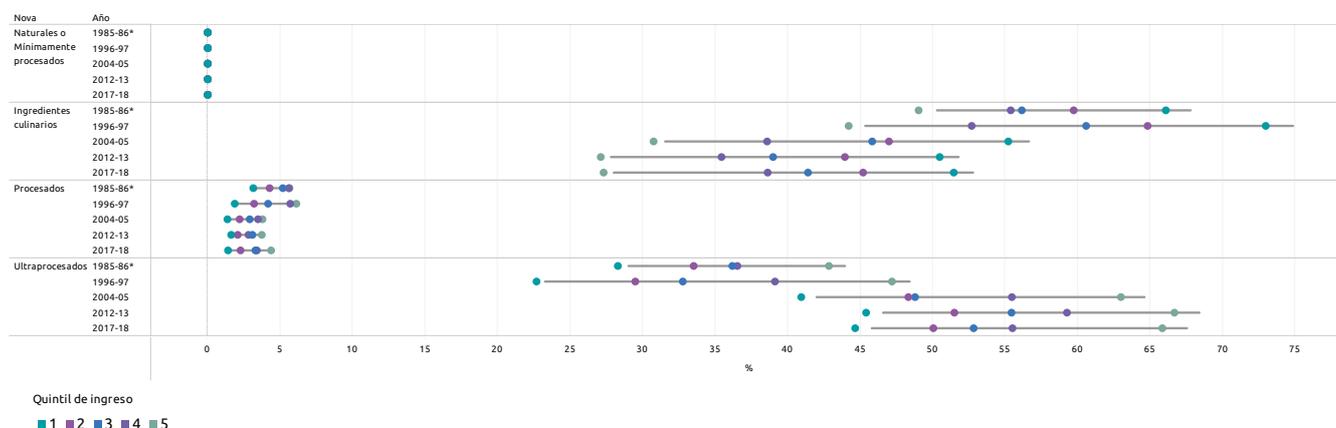


Figura 198 Aporte de azúcares agregados por quintil de ingreso, según grado de procesamiento por período (%)



Los ingredientes culinarios representan menor aporte de azúcares agregados en los hogares de mayor ingreso



Los ingredientes culinarios y los productos ultraprocesados son los que tienen mayor diferencia entre hogares de diferente ingreso.

Sodio

Entre 1996-97 y 2017-18, el aporte de sodio de alimentos mínimamente procesados se redujo 34% (19% si se considera la proporción del total), el de ingredientes culinarios 27% (11% si se considera la proporción del total) y el de alimentos procesados 25% (9% considera la proporción del total), mientras que el aporte de los productos ultraprocesados aumentó 32% (61% si considera la proporción del total) (Figura 199). La Figura 200 muestra el aporte de los diferentes grupos de alimentos en cada categoría, mientras que la Tabla 69 y Figura 201 los resultados para cada región, se observan las mismas tendencias en todas las regiones, el Noroeste y la región Metropolitana presentan la mayor reducción en el aporte de sodio de los alimentos mínimamente procesados, Cuyo en los ingredientes culinarios, la Patagonia en alimentos procesados y Cuyo el mayor aumento en el aporte de sodio a partir de productos ultraprocesados. Las Figuras 202 y 203 según el nivel de ingresos de los hogares.

Figura 199 Aporte de sodio según grado de procesamiento de alimentos por período (mg/AdEq/d y %)

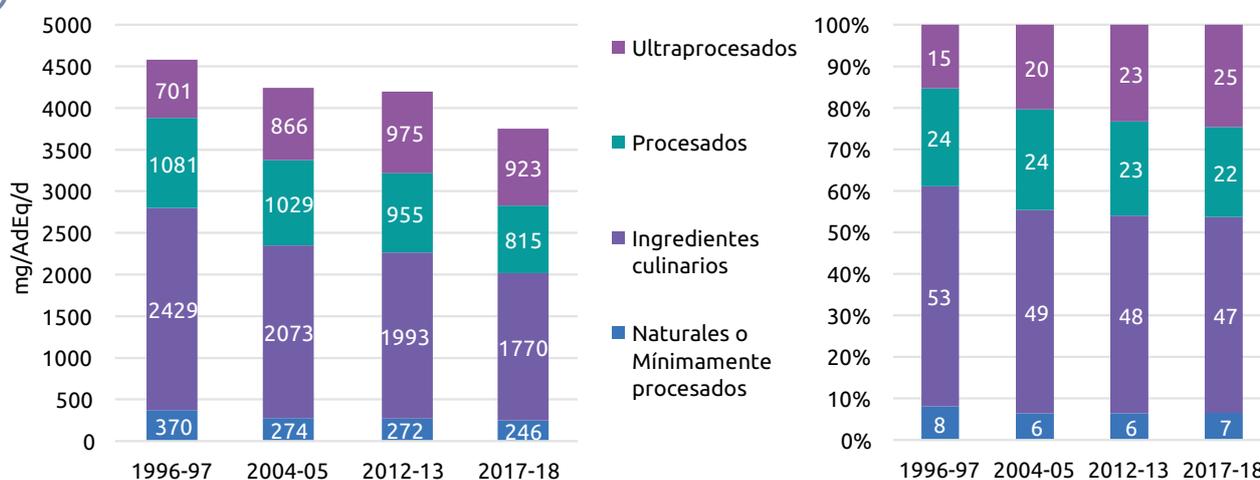
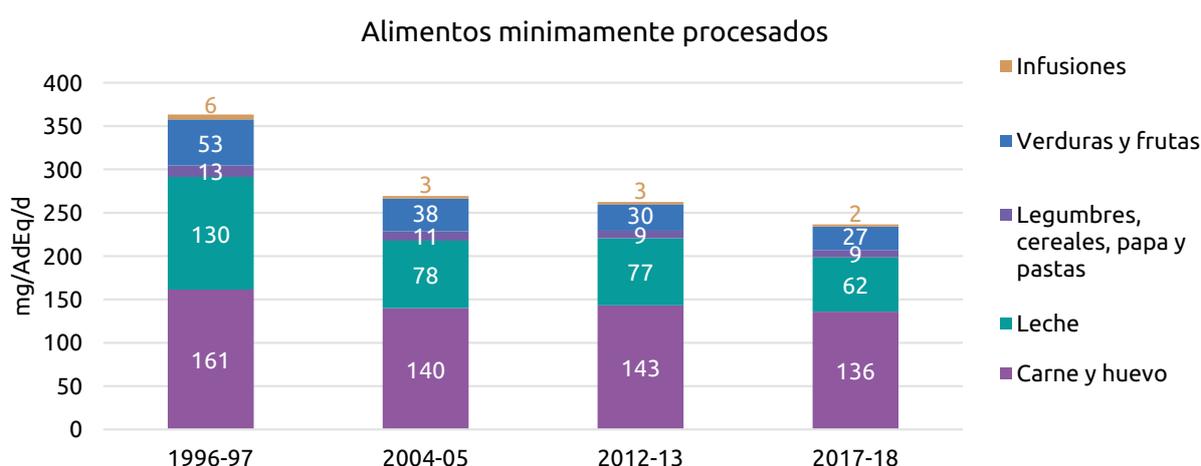
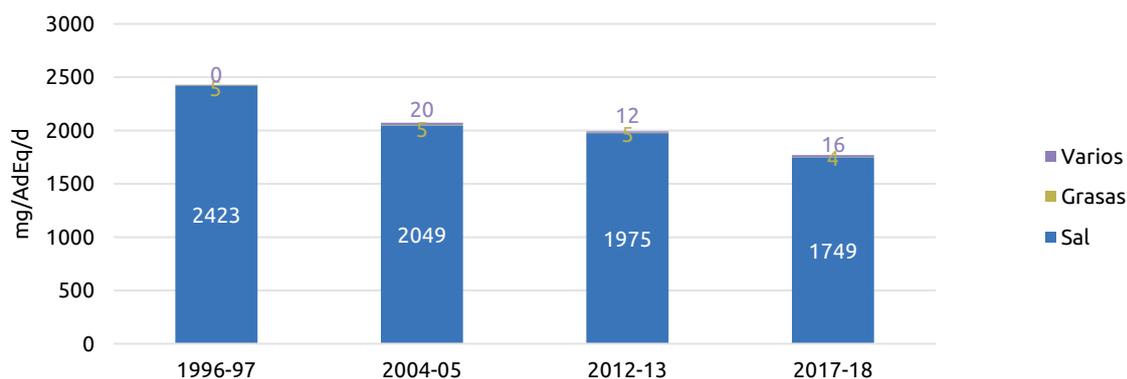


Figura 200 Aporte de sodio según grupo de alimentos, por período (mg/AdEq/d)



Ingredientes culinarios

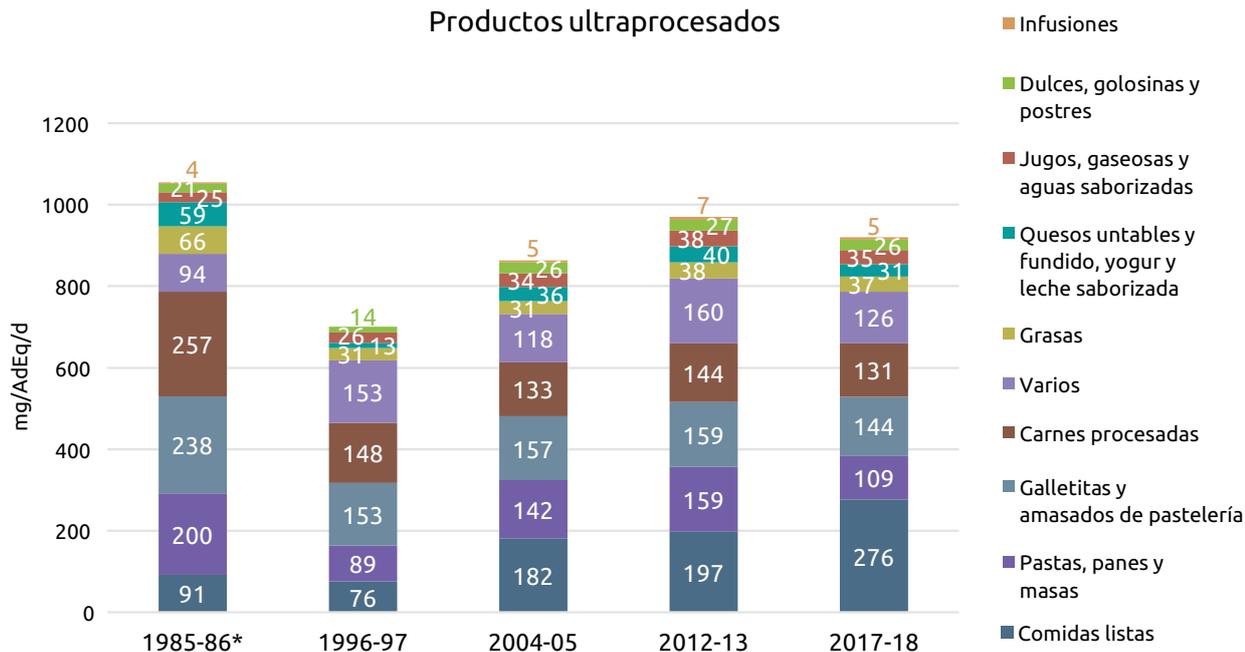


Alimentos procesados



Nota: Vino y cerveza y dulces tienen aporte ≤ 3 mg.

Productos ultraprocesados



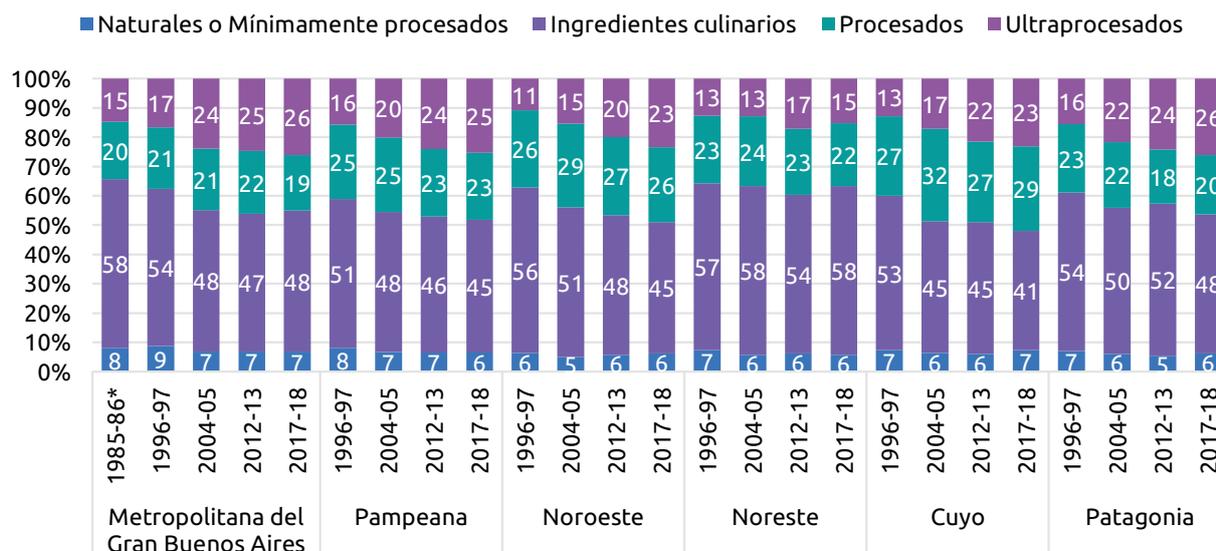
Nota: En 1996-97, sólo se registraron las comidas listas para consumir en el hogar.

Tabla 69 Aporte de sodio según grado de procesamiento de alimentos por región por período (mg/AdEq/d)

		Naturales o Mínimamente procesados	Ingredientes culinarios	Procesados	Ultraprocesados
Metropolitana del Gran Buenos Aires	1985-86*	582	4150	1412	1058
	1996-97	390	2393	943	742
	2004-05	296	2078	908	1027
	2012-13	287	1974	904	1037
	2017-18	256	1822	713	989
Pampeana	1996-97	375	2360	1178	730
	2004-05	281	2021	1074	854
	2012-13	271	1914	949	997
	2017-18	243	1705	860	951
Noroeste	1996-97	310	2713	1265	524
	2004-05	218	2211	1237	665
	2012-13	250	2042	1146	858
	2017-18	227	1660	945	864
Noreste	1996-97	341	2635	1070	588
	2004-05	247	2476	1023	557
	2012-13	287	2487	1041	788
	2017-18	227	2273	850	603
Cuyo	1996-97	352	2518	1303	613
	2004-05	262	1870	1312	714
	2012-13	243	1831	1117	875
	2017-18	276	1523	1080	862
Patagonia	1996-97	309	2376	1025	681
	2004-05	225	1829	825	796
	2012-13	213	2054	728	956
	2017-18	213	1615	683	888

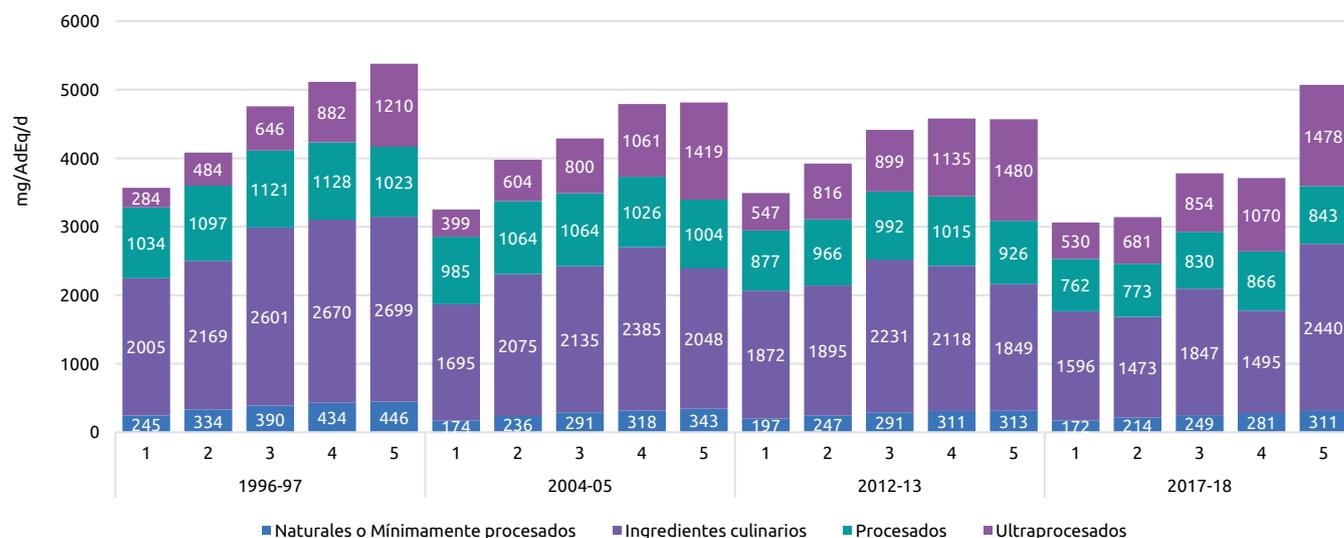
Nota: * Capital y 19 partidos de GBA.

Figura 201 Aporte de sodio según grado de procesamiento de alimentos por región por período (%)



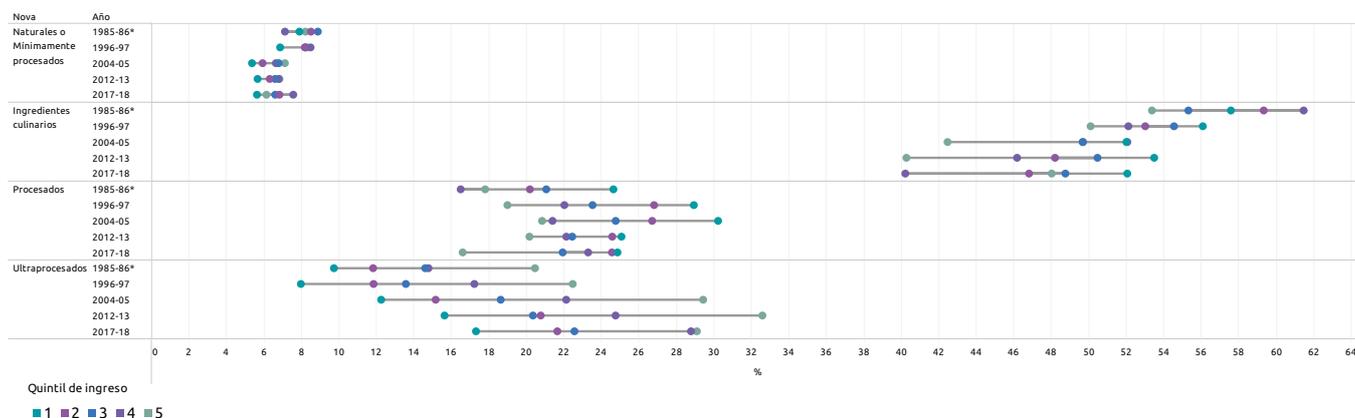
Nota: * Capital y 19 partidos de GBA.

Figura 202 Aporte de sodio según grado de procesamiento de alimentos por quintil de ingreso por período (mg/AdEq/d)



Nota: * Capital y 19 partidos de GBA.

Figura 203 Aporte de sodio por quintil de ingreso, según grado de procesamiento por período (%)



Los ingredientes culinarios representan menor aporte de sodio en los hogares de mayor ingreso.

Los ingredientes culinarios y los productos ultraprocesados son los que tienen mayor diferencia entre hogares de diferente ingreso



Bibliografía

1. World Health Organization. Food and Agriculture Organization. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation: Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases 2003.
2. Tucker KL, Buranapin S. Nutrition and aging in developing countries. *J Nutr.* 2001;131(9):2417S-23S.
3. Popkin BM, Siega-Riz AM, Haines PS. A comparison of dietary trends among racial and socioeconomic groups in the United States. *N Engl J Med.* 1996;335(10):716-20.
4. Popkin BM, Haines PS, Siega-riz AM. Dietary patterns and trends in the United States: the UNC-CH approach. *Appetite.* 1999;32(1):8-14.
5. Popkin BM. Nutrition in transition: the changing global nutrition challenge. *Asia Pac J Clin Nutr.* 2001;10 Suppl:S13-8.
6. Bermudez OI, Tucker K, L. . Trends in dietary patterns of Latin American populations. *Caderno Saúde Pública* 2003;19(1):S87-S99.
7. Organización Panamericana de la Salud. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas. Washington, DC 2015.
8. Monteiro CA, Cannon G, Levy RBea. NOVA. The star shines bright. *World Nutrition.* 2016;7(1-2):27-37.
9. Zapata ME, Rovirosa A, Carmuega E. La mesa argentina en las últimas dos décadas. Cambios en el patrón de consumo de alimentos y nutrientes (1996-2013). Buenos Aires, Argentina. 2016.
10. Ministerio de Salud de la Nación. Guías Alimentarias para la Población Argentina. Documento técnico metodológico. Buenos Aires 2016.
11. Organización Mundial de la Salud. Conjunto de recomendaciones sobre la promoción de alimentos y bebidas no alcohólicas dirigida a los niños. 2010.
12. World and Health Organization. Set of recommendations on the marketing of foods and non-alcoholic beverages to children. Geneva 2010.
13. Organización Panamericana de la Salud, Organización Mundial de la Salud. Estrategia mundial sobre régimen alimentario actividad física y salud. Washington DC 2006.
14. Cáez Ramírez GR, Casas Forero N. Formar en un estilo de vida saludable: otro reto para la ingeniería y la industria. *Educación y Educadores.* 2007;10(2):103-7.
15. Ministerio de Salud de la Nación. Tercera Encuesta Nacional de Factores de Riesgo para Enfermedades No Transmisibles. Argentina 2015.
16. Ministerio de Salud de la Nación. Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Documento de Resultados. 2007.
17. Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación. 2º Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Resumen ejecutivo. Argentina 2019.

18. Zapata ME. Primer estudio sobre el estado nutricional y los hábitos alimentarios de la población adulta de Rosario. Buenos Aires, Argentina. 2014. Available from: <http://biblioteca.cesni.org.ar/referencias/53e8d1ab-94599b207c1c0ebc>.
19. Fisberg M, Kovalskys I, Gomez G, Rigotti A, Cortes LY, Herrera-Cuenca M, et al. Latin American Study of Nutrition and Health (ELANS): rationale and study design. *BMC public health*. 2016;16:93.
20. Ministerio de Salud de la Nación. Encuesta Mundial de Salud Escolar. Resultados de 2007. Argentina. Argentina2008.
21. Ministerio de Salud de la Nación. 2° Encuesta Mundial de Salud Escolar. Argentina 2012. In: *Transmisibles DdPdISyCdEN*, editor. Argentina 2013.
22. Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación. Encuesta Mundial de Salud Escolar 2018. Resumen ejecutivo total. Nacional. Argentina2019.
23. Zapata ME, Buffarini R, Lingiardi N, Gonçalves-Soares AL. Reproducibility and relative validity of a semi-quantitative food-frequency questionnaire in an adult population of Rosario, Argentina. *Rev Esp Nutr Hum Diet*. 2015;19(4):221-30.
24. Indart Rougier P. Derecho a una alimentación adecuada en la infancia: niños, niñas y adolescentes entre 2 y 17 años en la Argentina urbana. In: Tuñón I, -, editor. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Educa; 2015.
25. Dehghan M, del Cerro S, Zhang X, Cuneo JM, Linetzky B, Diaz R, et al. Validation of a semi-quantitative Food Frequency Questionnaire for Argentinean adults. *PLoS one*. 2012;7(5):e37958.
26. Elorriaga N, Irazola VE, Defago MD, Britz M, Martinez-Oakley SP, Witriw AM, et al. Validation of a self-administered FFQ in adults in Argentina, Chile and Uruguay. *Public health nutrition*. 2015;18(1):59-67.
27. Zapata ME. Patrón de consumo de bebidas en Argentina: resultados de los estudios Hidratar I y II. In: Carmuega E, editor. *Hidratación saludable en la infancia*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil; 2015.
28. Zapata ME, Rovirosa A, Carmuega E. Estudio de patrones de consumo de lácteos y calcio en población argentina. In: CESNI, editor. Argentina2012.
29. Rovirosa A, Zapata ME, Flax Marco F. Del balance nutricional a la ingesta en el hogar. Ingesta de calcio: situación en la Argentina. In: Belizán J, Carmuega E, Uauy R, editors. *El calcio y la vitamina D en la salud ósea y más allá : calcio y vitamina D*. Buenos Aires2014.
30. Zapata ME, Rovirosa A, Carmuega E. Patrones de snacking de la población argentina. In: CESNI, editor. Argentina2015.
31. Fiedler JL, Lividini K, Bermudez OI, Smitz MF. Household Consumption and Expenditures Surveys (HCES): a primer for food and nutrition analysts in low- and middle-income countries. *Food Nutr Bull*. 2012;33(3 Suppl):S170-84.
32. Fiedler JL, Smitz MF, Dupriez O, Friedman J. Household income and expenditure surveys: a tool for accelerating the development of evidence-based fortification programs. *Food Nutr Bull*. 2008;29(4):306-19.
33. Naska A, Vasdekis VG, Trichopoulou A. A preliminary assessment of the use of household budget survey data for the prediction of individual food consumption. *Public health nutrition*. 2001;4(5B):1159-65.

34. Organización Panamericana de la Salud. Salud en Sudamérica, edición de 2012: panorama de la situación de salud y de las políticas y sistemas de salud. Washington DC:2012.
35. Moltedo A, Troubat N, Lokshin M, Sajaia Z. Analyzing Food Security Using Household Survey Data: Streamlined Analysis with ADePT Software. Washington, DC.: World Bank; 2014.
36. Gibson R. Food consumption at the national and household levels. Principles of nutritional assessment. New York: Oxford University Press; 2005. p. 27-36.
37. Weisell R, Dop MC. The adult male equivalent concept and its application to Household Consumption and Expenditures Surveys (HCES). Food Nutr Bull. 2012;33(3 Suppl):S157-62.
38. Zapata ME, Rovirosa A, Carmuega E. Urbano y rural: diferencias en la alimentación de los hogares argentinos según nivel de ingreso y área de residencia. SALUD COLECTIVA. 2019;15.
39. Ministerio de Salud de la Nación, Dirección Nacional de Salud Materno Infantil. Software SARA. Sistema de Análisis y Registro de Alimentos Versión 1.2.22 ed2007.
40. López L, Suárez M. Alimentación Saludable. Guía práctica para su realización. S.A H, editor. Buenos Aires2011.
41. Universidad Nacional de Luján. Tabla de Argenfoods. Proyecto Infoods, Universidad de Naciones Unidas. 2014.
42. National Nutrient Database for Standard Reference [Internet]. 2016. Available from: <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/>.
43. Souci W, Fachmann H, Kraut M.B.H. Food Composition and Nutrition Tables 2000. Stuttgart. 2000.

Anexos

Tabla 70 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	
Verduras y frutas	Frutas	Aceitunas		0,4	0,5	0,4	
		Ananá		0,4	0,3	0,3	
		Ananá en conserva		0,2	0,2	0,2	
		Banana	18,6	18,3	17,0	18,7	
		Cerezas, guindas		0,1	0,1	0,4	
		Círuela		2,1	1,6	1,5	
		Círuelas desecadas		0,0	0,0	0,0	
		Damasco		0,4	0,2	0,2	
		Durazno	7,8	5,7	4,6	3,4	
		Duraznos en conserva	7,4	1,8	3,5	2,6	
		Ensalada de frutas en conserva		0,2	0,3	0,2	
		Frutas congeladas		0,0	0,0	0,0	
		Frutillas		2,1	1,3	1,7	
		Kiwi		0,4	0,8	0,6	
		Limón	2,8	3,1	2,6	3,2	
		Mandarina	21,0	11,9	7,8	7,5	
		Manzana	38,9	22,0	17,3	15,1	
		Melón		1,3	1,6	1,4	
		Naranja	27,1	20,4	16,8	13,5	
		Otras frutas en conserva		0,1	0,2	0,1	
		Otras frutas frescas	23,6	0,3	0,2	0,1	
		Palta		0,4	0,6	1,0	
		Pasas de uva		0,1	0,2	0,2	
		Pelón		0,4	0,5	0,4	
		Pera	9,1	4,7	5,4	4,3	
		Pomelo		1,9	1,3	1,0	
		Sandía		2,3	1,7	1,8	
		Surtidos de frutas frescas o congeladas			4,4	2,9	4,3
		Surtidos de frutas procesadas, secas o en conserva			0,0	0,1	0,0
		Uva			2,4	1,9	2,1
	Verduras	Acelga	15,6	9,3	6,7	5,4	
		Aji	3,2	3,5	3,8	3,8	
		Ajo	0,3	0,3	0,3	0,2	
		Albahaca, perejil fresco		0,1	0,0	0,0	
		Alcauciles		0,1	0,1	0,0	
		Apio, hinojo		0,5	0,6	0,4	
		Arvejas frescas		0,1	0,1	0,1	
		Berenjena		2,3	2,9	2,3	
		Cebolla	25,5	25,7	25,5	26,5	
		Cebolla de verdeo, puerro		0,7	0,6	0,6	
		Chauchas		1,2	0,7	0,5	
		Coliflor, brócoli		0,8	0,5	0,6	
Comidas en base a verduras y legumbres en restaurantes, bar			0,0	0,0	0,3		
Ensaladas varias			0,4	0,7	0,9		
Espinaca			1,2	1,2	0,9		
Hongos			0,1	0,1	0,1		

Tabla 70 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) (continuación)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	
		Lechuga	12,6	10,6	10,0	7,5	
		Otras verduras deshidratadas		0,0	0,0	0,0	
		Otros vegetales frescos	14,4	0,3	0,2	0,2	
		Pepino		0,5	0,4	0,5	
		Polvos para purés zapallo deshidratados, etc		0,0	0,0	0,0	
		Rabanitos		0,1	0,0	0,0	
		Radicheta, radicha, rúcula		0,5	0,5	0,6	
		Remolacha		1,3	1,1	1,0	
		Repollo		1,2	1,2	1,2	
		Semipreparados frescos o congeladas en base a verduras		0,6	0,7	0,2	
		Surtidos de verduras, tubérculos y legumbres frescas o congeladas		8,4	6,6	11,1	
		Surtidos de verduras, tubérculos y legumbres secas o en conservas y derivadas		0,2	0,1	0,2	
		Tomate	41,4	38,8	36,6	37,0	
		Tomates en conserva	13,0	14,9	16,4	14,6	
		Verduras congeladas		0,4	0,3	0,6	
		Verduras en conserva	2,3	0,5	0,7	0,6	
		Verdurita, jardinera, ensaladas varias frescas		1,6	1,4	1,8	
		Zanahoria	15,8	13,4	12,9	13,0	
		Zapallito	6,6	5,8	5,3	5,2	
		Zapallo	13,3	11,1	9,4	9,4	
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	Cereales	Arroz blanco	26,9	21,9	28,1	23,9	
		Arroz integral		0,4	0,4	0,7	
		Avena		0,3	0,6	0,4	
		Fideos de arroz		0,0	0,0	0,0	
		Otras harinas, cereales y fibras	7,7	1,1	0,8	0,9	
	Harinas	Otros arroces con aditamentos		0,1	0,0	0,0	
		Féculas		0,4	0,3	0,4	
		Harina de maíz		5,0	5,1	2,9	
		Harina de trigo	29,6	19,2	20,4	21,3	
		Harinas integrales		0,0	0,0	0,5	
		Mezcla de harina para pizza, ñoquis, torta frita		0,2	0,7	1,1	
		Otras harinas, cereales y fibras		0,2	0,2	0,1	
		Sémola y semolín		0,5	0,3	0,2	
		Hortalizas feculentas	Batata	5,8	4,9	2,8	3,0
			Choclo		0,8	0,6	0,6
	Choclo en conserva			0,6	0,7	0,9	
	Mandioca			0,9	0,8	0,6	
	Papa		114,6	92,2	69,5	69,2	
	Legumbres	Papas y otros tubérculos congelados		0,3	0,8	0,7	
		Polvos para puré de papa deshidratados		0,2	0,6	0,5	
Arvejas en conserva		9,1	1,7	2,3	1,9		
Arvejas secas			0,4	0,6	0,2		
Lentejas en conserva			0,1	0,4	0,3		
Lentejas secas			0,8	1,3	1,2		
Otras legumbres en conserva			0,1	0,1	0,1		
Otras legumbres frescas			0,1	0,0	0,0		
Otras legumbres secas			0,1	0,1	0,1		
Porotos en conserva			0,1	0,1	0,1		
Porotos secos	0,4		0,4	0,3			
Milanesa de soja	0,0		0,0	0,7			
Masas	Pre-pizza	5,4	6,1	7,2	5,6		
	Tapas frescas para canelones, panqueques, lasagnas, etc		0,1	0,3	0,0		

Tabla 70 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) (continuación)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	
		Tapas frescas para tartas, empanadas y pastelitos	5,5	5,9	7,4	5,8	
	Panes	Pan envasado blanco	10,6	2,7	3,5	3,5	
		Pan envasado integral		1,8	1,6	1,9	
		Pan integral fresco en piezas		2,4	1,8	1,6	
		Pan para hamburguesas - pebetes - panchos		1,5	1,8	1,4	
		Pan rallado		4,2	4,4	3,0	
		Pan tipo francés	158,3	130,1	105,0	81,2	
		Panes y panecillos frescos de otro tipo		6,8	5,5	5,6	
		Panes y panecillos precocidos y congelados		0,1	0,1	0,1	
	Pastas	Fideos secos	23,5	24,3	29,9	26,0	
		Canelones	12,0	0,1	0,1	0,1	
		Fideos frescos		3,1	2,4	1,8	
		Ñoquis frescos		0,9	1,3	0,8	
		Ravioles frescos		7,4	7,2	2,1	
		Surtidos de pastas		0,2	0,0	0,0	
		Otras pastas frescas rellenas, tortelletis, fideos rellenos, panzotitis, agnolottis, capellettis, etc		1,1	1,2	1,1	
		Otros alimentos semipreparados en base a pastas		0,1	0,1	0,0	
Leche, yogur y queso	Leches	Leche común descremada		180,7	14,7	20,6	17,5
		Leche común entera	91,3		85,1	56,9	
		Leche larga vida descremada	3,0		2,4	5,4	
		Leche larga vida entera	11,0		9,4	15,2	
		Otras leches fluidas	0,1		0,1	0,0	
		Surtidos de leche	0,3		0,1	0,0	
		Leche en polvo entera o descremada	47,6		17,0	19,1	15,5
		Leches preparadas con aditamentos		1,5	3,1	1,7	
		Surtidos de productos lácteos		0,0	0,0	0,0	
		Quesos	Muzzarella		0,8	1,0	1,5
			Otros quesos		0,2	0,3	0,4
			Otros quesos semiduros		0,4	0,2	0,3
			Queso crema unttable	2,6	2,3	3,0	4,0
			Queso de máquina	4,5	2,0	2,5	3,0
			Queso doble crema - cuartirolo - cremoso - port salut	13,8	12,9	16,1	14,6
			Queso fundido		0,2	0,0	0,0
			Queso para rallar	2,3	1,5	1,3	1,1
			Queso paté-gras - mar del plata		0,6	1,1	0,5
			Queso rallado		1,3	1,7	1,4
			Ricota		0,5	0,3	0,3
		Surtidos de quesos		0,3	0,1	0,1	
	Yogures	Yogur con aditamentos		1,5	1,7	1,1	
		Yogur natural o saborizado	23,9	30,7	31,5	21,8	
Carne y huevo	Carne de ave	Carnes en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,5	
		Otras aves		0,2	0,0	0,0	
		Pollo asado-spiedo		4,7	4,8	5,8	
		Pollo entero	47,9	28,4	35,5	21,5	
		Pollo trozado		8,8	15,9	21,2	
		Surtidos de carne de ave		0,1	0,0	0,1	
		Carnes rojas	Aguja	13,3	2,4	2,0	1,7
			Asado	12,7	10,5	8,3	7,1
			Bifes con hueso	13,6	10,1	8,6	8,5
			Carnaza comun	7,6	4,5	2,7	1,8
			Carne picada	21,4	22,5	21,9	22,1
			Carne vacuna asada-spiedo		0,9	1,3	2,2
			Carnes en restaurantes, bar		0,0	0,0	1,4
	Cuadril		7,6	6,5	5,1	4,7	
	Falda		2,2	1,6	1,2		
	Hueso con carne	6,6	5,2	3,7	2,9		

Tabla 70 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) (continuación)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Hueso sin carne		0,5	0,1	0,3
		Lomo		1,4	1,9	1,4
		Matambre - cima		1,4	0,9	1,2
		Nalga, bola de lomo, cuadrada	15,8	20,2	16,0	15,1
		Otros cortes vacunos	11,8	1,1	1,0	1,5
		Paleta- Roast beef - palomita - tortuquita		5,4	5,6	5,6
		Peceto		2,1	1,7	1,5
		Surtidos de carne fresca vacuna		4,5	2,5	2,7
		Vacio	12,0	2,6	3,4	3,0
	Huevo	Huevos de gallina	25,6	20,6	20,2	19,6
		Otros huevos		0,0	0,0	0,0
	Otras carnes	Carne de cerdo con hueso	4,6	1,5	3,0	4,2
		Carne de cerdo sin hueso		0,2	0,6	1,1
		Otras carnes frescas, listas para consumir o congeladas		0,2	0,5	0,2
		Otros cortes de carne porcina		0,2	1,1	1,9
		Ovino y caprino, entero o por corte		0,6	0,4	0,4
	Pescados y mariscos	Atún - lomo de atún- salmón- congrio	13,2	0,4	0,4	0,3
		Brótola- lenguado		0,1	0,1	0,1
		Merluza		3,2	3,8	3,0
		Pejerrey		0,2	0,1	0,0
		Surubí		0,1	0,0	0,0
		Otros pescados de mar		0,1	0,2	0,2
		Otros pescados de río		0,6	0,6	0,4
		Semipreparados congelados en base a pescado y mariscos		0,3	0,7	0,5
		Filet de anchoas		0,0	0,0	0,0
		Filet preparado para cocinar		0,2	0,3	0,3
		Surtidos de pescados y mariscos frescos, congelados y semipreparados		0,4	0,5	0,1
		Almejas, berberechos, mejillones, cholgas, vieiras		0,0	0,0	0,0
		Calamares		0,1	0,2	0,1
		Langostinos y camarones		0,0	0,0	0,1
	Otros mariscos	0,0	0,0	0,0		
	Atún en conserva	1,1	1,6	1,9		
	Sardinias en conserva	0,1	0,1	0,0		
	Caballa en conserva	0,3	0,5	0,2		
	Mariscos en conserva	0,0	0,0	0,0		
	Otras conservas de pescado	0,0	0,1	0,1		
	Surtidos de pescados y mariscos en conserva	0,0	0,0	0,0		
	Preparaciones de carnes	Carnes en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,5
		Milanesa de carne, suprema		10,7	23,4	29,7
	Vísceras	Achuras y menudencias, porcinas y ovinas	11,0	0,1	0,3	0,1
		Hígado		2,2	1,8	1,4
		Lengua de vaca		0,3	0,4	0,2
		Menudencias de ave		1,8	2,9	2,5
		Mondongo		0,8	0,7	0,4
		Otras achuras y menudencias vacunas		1,1	1,1	0,7
		Riñón		0,2	0,3	0,2
Aceites, frutas secas y semillas	Aceites	Aceite de girasol	14,9	9,7	20,9	22,0
		Aceite de maíz		1,2	1,9	0,6
		Aceite de oliva		0,8	0,9	1,1
		Aceite de soja		1,5	0,1	0,1
		Aceite mezcla	23,7	14,0	5,6	3,8
		Otros aceites		0,1	0,1	0,0

Tabla 70 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) (continuación)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Surtidos de aceites		0,4	0,0	0,0
	Frutas secas	Frutas secas		0,1	0,1	0,4
	Semillas	Semillas		0,0	0,0	0,2
Azúcares, Dulces, Postres, Golosinas	Azúcar	Azúcar	48,3	35,3	31,2	26,4
	Cacao	Cacao azucarado o no		0,9	1,2	0,9
	Cereales para desayuno, inflados y barras de cereal	Barra de cereales		0,2	0,2	0,2
		Cereales inflados		1,0	1,2	1,1
		Mezcla de cereales y fibras o frutas		0,1	0,1	0,1
	Dulces	Dulce de leche	4,7	2,7	3,1	3,0
		Dulce de batata		1,5	1,0	1,0
		Dulce de membrillo		1,2	0,7	0,8
		Leches condensadas, evaporadas		0,0	0,0	0,0
		Mermeladas, otros dulces y jaleas	10,1	3,4	3,5	3,1
		Miel y similares		0,5	0,4	0,4
		Surtidos de dulces, mermeladas y miel		0,0	0,0	0,0
	Golosinas	Alfajores	2,4	2,6	2,2	1,9
		Bombones y bocaditos de chocolate		0,1	0,1	0,2
		Caramelos y chupetines	2,1	1,8	1,4	1,0
		Chicles		0,5	0,9	0,3
		Chocolate para taza-repostería		0,2	0,2	0,2
		Chocolates y chocolatines	3,0	0,9	1,0	0,9
		Obleas cubiertas con chocolate o con confituras		0,1	0,1	0,1
		Otras golosinas y confituras	0,9	0,5	0,6	0,3
		Otros preparados de chocolate		0,0	0,0	0,0
		Surtidos de chocolates y otros dulces		0,6	0,1	0,0
		Turrón		0,1	0,2	0,3
	Postres	Helado envasado por kilo o litro		3,0	3,7	2,9
		Helado individual	0,3	1,1	0,8	0,9
		Helado suelto		2,1	2,1	2,5
		Polvos para postres y helados		1,2	0,7	0,4
		Postres		2,4	2,1	2,1
		Postres en restaurantes		0,5	0,3	0,4
		Productos para repostería		0,1	0,1	0,2
Bebidas con alcohol	Otras bebidas con alcohol	Aperitivos		1,2	1,2	1,9
		Bebidas alcohólicas en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,0	0,0	0,0
		Bebidas alcohólicas en restaurantes, bar		0,7	1,0	1,0
		Gastos en bebidas		0,1	0,0	0,0
		Gastos no discriminados en bebidas no alcohólicas		0,0	0,1	0,0
		Ginebra, caña, grapa		0,1	0,1	0,0
		Licores		0,2	0,1	0,1
		Otras bebidas destiladas		0,1	0,2	0,2
		Otros vinos espumantes		0,0	0,1	0,1
		Sidra		3,0	2,3	1,5
		Surtidos de bebidas destiladas		0,0	0,0	0,0
		Vinos dulces		0,1	0,1	0,1
		Vinos espumantes		0,5	0,5	0,8
		Whisky		0,1	0,3	0,1
	Vino y cerveza	Cerveza	28,4	22,3	26,3	30,6
		Cerveza en restaurantes, bar		2,0	1,1	4,9
		Surtido de vinos		0,0	0,0	0,0
		Vino común	55,1	24,4	18,3	9,0
		Vino en restaurantes, bar		0,3	0,2	0,8
		Vino fino		12,3	10,1	10,9

Tabla 70 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) (continuación)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	
Bebidas sin alcohol	Gaseosas y aguas saborizadas	Aguas saborizadas frutales		0,0	20,6	22,9	
		Gaseosas	98,0	207,3	196,3	155,3	
			Gaseosas en restaurantes, bar		2,7	1,7	2,5
	Jugos	Jugos y refrescos en polvo para preparar bebidas	67,0	63,5	111,5	82,3	
		Jugos y refrescos líquidos para preparar bebidas	93,3	41,8	19,5	7,4	
		Jugos y refrescos para beber sin diluir		6,4	10,5	11,4	
	Otras bebidas sin alcohol	Aperitivo sin alcohol en base a hierbas		5,5	4,2	4,7	
		Bebidas isotónicas, energizantes		0,0	2,1	1,7	
		Bebidas vegetales		0,0	0,0	0,1	
		Gaseosas, jugos, agua mineral en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,1	0,1	1,6	
		Leche de soja, jugos a base de soja		0,7	1,1	0,7	
		Otras bebidas en restaurantes, bar		0,2	0,2	0,4	
		Surtidos de agua mineral, bebidas gaseosas y jugos		2,1	0,4	0,0	
	Carnes procesadas	Fiambres y embutidos	Bondiola		0,2	0,2	0,1
Chorizo fresco - Salchicha criolla			4,4	4,5	4,8	4,8	
Jamón cocido			2,2	1,9	2,3	2,5	
Jamón crudo				0,2	0,2	0,2	
Lomito				0,0	0,0	0,1	
Matambre -fiambre-				0,2	0,1	0,1	
Morcilla				0,8	1,1	0,8	
Mortadela				0,9	0,7	0,6	
Otros embutidos				0,1	0,1	0,1	
Otros fiambres			3,2	0,2	0,2	0,2	
Paleta (fiambre)			1,4	1,3	1,6	1,2	
Panceta fresca, salada, ahumada				0,1	0,1	0,1	
Salame - salamin			1,6	1,1	0,9	0,9	
Salchicha tipo viena con y sin piel			3,9	3,0	3,7	3,1	
Salchichón				0,2	0,1	0,1	
Surtidos de embutidos frescos				0,0	0,0	0,0	
Surtidos de fiambres, embutidos y procesados en base a carne			1,2	0,9	0,9		
Semielaborados de carne		Carnes en conserva, escabeches	8,7	0,0	0,0	0,0	
		Formitas, patitas, etc		0,2	0,8	1,0	
		Hamburguesas de pollo		0,2	0,6	0,8	
		Hamburguesas para cocinar - semipreparados-		3,3	4,7	4,1	
		Otras pastas de carne		0,0	0,0	0,1	
		Otros alimentos semipreparados en base a carne		0,1	0,1	0,1	
	Otros alimentos semipreparados en base a carne porcina u ovina	0,0		0,0	0,3		
	Otros alimentos semipreparados en base a pollo	0,3		0,2	0,5		
Paté de foie - ave en lata		0,2	0,2	0,2			
Picadillo de carne en lata		0,4	0,4	0,3			
Surtidos de procesados en base a carne		0,0	0,0	0,0			
Galletitas y amasados de pastelería	Amasado de pastelería	Facturas y churros	10,8	10,6	7,6	6,8	
		Masas secas o finas		0,4	0,6	0,3	
		Otros productos de panadería y repostería		0,4	0,7	1,8	
		Polvos para bizcochuelo, tortas, scones		0,6	0,6	0,7	

Tabla 70 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) (continuación)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Surtidos de productos de panadería y pastelería		1,2	0,2	0,5
		Tortas, tartas, pan dulce		6,0	5,5	5,7
	Galletitas	Galletas, grisines y tostadas	18,9	2,7	3,3	2,3
		Galletitas de agua		10,1	8,8	8,0
		Galletitas de otro tipo		2,1	3,0	2,8
		Galletitas dulces	7,9	10,3	16,0	13,0
Grasas	Grasas animales	Crema de leche	3,3	1,6	2,1	2,0
		Manteca		2,6	2,9	2,3
		Grasa porcina		0,1	0,1	0,1
		Grasa vacuna		1,0	0,7	0,4
		Otras grasas		0,0	0,0	0,0
		Surtidos de grasa para la cocina		0,0	0,0	0,0
	Grasas vegetales	Margarina		0,7	0,4	0,3
	Mayonesa	Mayonesa	4,1	3,3	4,6	4,5
Varios	Caldos y sopas	Caldos concentrados		0,5	0,6	0,4
		Sopas concentradas	0,8	0,2	0,2	0,2
		Surtidos de sopas, preparaciones para postres y levadura		0,0	0,0	0,0
	Productos de copetín	Chizitos, papas fritas, palitos (snacks)		1,1	1,7	1,9
	Salsas	Ketchup		0,1	0,2	0,3
		Mostaza		0,3	0,5	0,5
		Otros aderezos y condimentos		0,0	0,0	0,0
		Salsa en base a tomate		1,0	2,3	1,7
		Salsas varias		0,0	0,1	0,1
		Surtidos de salsas y condimentos		0,0	0,0	0,0
Comidas listas	Comidas rápidas	Combo (snaks + gaseosa) en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,5
		Comidas rápidas en restaurantes, bar		0,5	0,3	1,3
		Empanadas preparadas sin cocinar		0,1	0,0	0,1
		Empanadas y tartas	11,3	14,4	18,4	19,0
		Empanadas y tartas en restaurantes, bar		0,0	0,0	6,5
		Otro tipo de sandwiches -lomitos, hamburguesas, milanesas, panchos, jamón y queso, etc-		3,9	5,9	5,6
		Pizza , empanadas, tartas, etc. en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,0	0,3	1,3
		Pizza y bebidas en restaurantes, bar		5,7	4,5	12,8
		Pizza- fainá- fugazza	3,7	3,8	4,8	4,8
		Pizzas preparadas sin cocinar		0,4	0,4	0,4
		Sandwiches (lomitos, hamburguesas, panchos, etc.) en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,0	0,1	0,4
		Sandwiches (lomitos, hamburguesas, panchos, etc.) y bebidas en restaurantes, bar		3,2	1,5	4,8
		Sandwiches de miga -simple, triple-		1,1	0,9	0,8
		Sandwiches de miga (simple, triple) en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,4
		Tartas preparadas sin cocinar		0,1	0,0	0,0
	Otras comidas listas	Almuerzo o cena en comedores escolares, universitarios o fabriles		1,9	0,5	3,8
		Almuerzo o cena en restaurantes, bar		33,4	19,0	3,2
		Comidas en base a carnes		0,8	0,9	1,0
		Comidas en base a carnes en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,7
		Comidas en base a pastas		0,0	0,0	1,0
		Comidas en base a pastas en restaurantes, bar		1,0	0,9	0,6
		Comidas en base a pescado		0,2	0,1	0,6

Tabla 70 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) (continuación)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Comidas en base a pescado en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,2
		Comidas en base a tubérculos en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,4
		Comidas en base a verduras y legumbres		0,0	0,0	0,4
		Comidas en base a verduras y legumbres en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,1
		Comidas en base tubérculos		0,6	0,8	0,8
		Desayuno o merienda para llevar		0,0	0,0	1,0
		Desayuno, merienda, refrigerio en lugar de estudio o trabajo		0,5	0,1	0,8
		Desayuno/Refrigerio en restaurantes, bar		5,2	2,6	1,6
		Gastos no discriminados en alimentos		1,3	1,6	1,2
		Gastos no discriminados en alimentos y bebidas no alcohólicas		0,0	0,0	0,2
		Menú completo (Ejecutivo) en restaurantes, bar		0,1	2,8	2,1
		Menú y/o combo para llevar		0,0	0,0	2,6
		Otras comidas con o sin bebidas listas para consumir en restaurantes, bar		1,0	1,7	1,7
		Otras comidas listas para consumir	2,9	3,5	3,0	6,4
Infusiones	Infusiones	Café en cápsulas o bolsitas para máquinas de café		0,0	0,0	0,0
		Café en saquitos		1,1	1,8	2,9
		Café instantáneo		75,1	123,3	76,5
		Café molido o en grano	87,8	39,3	22,9	28,5
		Café, té, mate cocido con facturas o tostadas en restaurantes, bar		0,5	0,8	1,8
		Café, té, mate cocido en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,1	0,0	0,4
		Café, té, mate cocido solo en restaurantes, bar		3,2	2,8	2,4
		Capuchino en saquitos		1,4	0,6	0,1
		Capuchino instantáneo		0,7	1,0	0,7
		Malta instantánea		11,5	9,3	4,7
		Mate cocido en saquitos		14,3	21,4	26,2
		Otras infusiones		1,5	0,3	0,7
		Surtidos de café, té, yerba y cacao		0,0	0,0	0,0
		Té común en hebras, en hoja		1,5	0,7	0,3
		Té común en saquitos	132,5	65,4	71,3	56,2
		Té saborizado		0,0	0,0	0,1
		Yerba mate	457,9	350,6	384,8	354,5
Sal	Sal	Sal fina		3,6	3,8	3,1
		Sal gruesa	6,1	1,5	1,1	1,2
Varios	Condimentos	Espicias	0,5	0,5	0,7	0,5
	Edulcorantes	Edulcorante		1,1	1,1	1,2
	Otros	Levadura		0,2	0,2	0,2
		Polvo para hornear		0,0	0,0	0,0
	Vinagre	Vinagre, aceto balsámico	3,3	2,5	2,2	2,6
Agua	Agua	Agua Mineral	65,5	45,3	90,9	85,8
		Agua mineral, soda en restaurantes, bar		0,2	0,2	0,8
		Agua potable		14,1	7,0	27,4
		Hielo		0,4	0,3	0,8
		Soda	96,3	29,2	24,9	19,9

Tabla 71 Cantidad de alimentos y bebidas por quintil de ingreso por periodo (g-ml/AdEq/d)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
Verduras y frutas	Frutas	Aceitunas						0,1	0,2	0,4	0,5	0,9	0,2	0,3	0,5	0,6	0,8	0,8	0,2	0,4	0,5	0,7	
		Ananá						0,3	0,3	0,4	0,5	0,7	0,1	0,1	0,6	0,3	0,4	0,4	0,1	0,4	0,2	0,2	0,6
		Ananá en conserva						0,1	0,1	0,1	0,1	0,4	0,0	0,2	0,1	0,3	0,3	0,3	0,0	0,0	0,4	0,3	0,3
		Banana	10,2	14,6	19,8	22,6	25,9	10,4	13,8	20,1	22,5	24,0	9,8	14,6	18,1	20,9	21,4	9,4	14,0	18,3	23,0	28,5	
		Cerezas, guindas						0,0	0,0	0,1	0,1	0,3	0,0	0,1	0,1	0,1	0,2	0,3	0,0	0,2	0,2	0,2	0,9
		Cirueta						0,8	1,4	1,9	2,8	3,5	0,3	1,7	2,0	1,5	2,7	0,3	0,8	1,4	2,2	2,6	
		Cirueta desecadas						0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
		Damasco	2,2	5,3	8,5	10,6	12,3	0,1	0,1	0,3	0,6	0,7	0,7	0,0	0,1	0,2	0,2	0,5	0,3	0,1	0,1	0,1	0,2
		Durazno						2,1	4,0	6,1	7,4	8,4	1,7	2,0	5,6	5,8	8,0	0,9	2,1	3,0	4,3	6,8	
		Duraznos en conserva	1,4	3,2	5,6	10,5	16,2	0,2	0,8	1,7	2,8	3,2	1,1	1,8	2,5	3,7	8,5	1,1	1,6	3,1	3,8	3,5	
		Ensalada de frutas en conserva						0,0	0,1	0,1	0,3	0,6	0,0	0,0	0,2	0,3	0,5	0,5	0,1	0,1	0,2	0,2	0,4
		Frutas congeladas						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Frutillas						0,2	0,8	1,9	2,3	5,0	0,4	0,7	1,1	1,7	2,6	0,6	0,6	0,1	0,2	0,3	2,4
		Kiwi						0,0	0,1	0,3	0,5	1,3	0,1	0,2	0,5	0,9	2,6	0,1	0,2	0,3	0,9	1,2	
		Limón	1,1	1,9	2,5	3,9	4,6	1,6	2,2	2,7	3,7	4,9	1,3	1,6	2,8	3,9	3,5	2,6	2,6	2,8	3,8	4,4	
Mandarina	12,5	20,5	21,8	25,0	25,3	6,4	9,0	13,3	14,5	15,8	5,2	6,6	8,1	9,1	10,2	3,8	5,1	6,8	9,5	12,2			
Manzana	16,6	31,4	41,0	48,2	57,2	8,3	15,4	22,5	28,4	33,9	8,8	13,7	18,2	20,2	25,6	7,1	10,5	16,1	17,7	24,3			
Melón						0,4	0,6	1,0	1,3	3,0	0,7	0,7	1,7	0,9	3,8	0,3	0,5	1,7	1,6	2,7			
Naranja	15,0	21,0	29,7	32,7	37,3	9,8	14,8	21,8	25,3	29,5	10,1	12,9	18,6	21,5	21,1	6,5	9,8	14,3	15,9	21,0			
Otras frutas en conserva						0,0	0,0	0,1	0,2	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,1	0,0	0,1	0,1			
Otras frutas frescas	11,1	15,2	20,5	28,9	42,7	0,3	0,2	0,2	0,3	0,4	0,0	0,0	0,2	0,1	0,5	0,3	0,0	0,1	0,2	0,0			
Palta						0,5	0,2	0,1	0,3	0,8	0,1	0,5	0,5	0,3	1,7	0,2	0,4	0,7	1,1	2,5			
Pasas de uva						0,0	0,0	0,1	0,1	0,3	0,0	0,1	0,1	0,1	0,8	0,2	0,0	0,0	0,1	0,2			
Pelón						0,2	0,1	0,5	0,6	0,6	0,1	0,2	0,6	0,5	1,0	0,0	0,2	0,4	0,4	1,1			
Pera	3,2	7,0	10,0	13,0	12,3	1,3	2,5	5,1	6,6	7,9	1,8	2,7	7,4	5,9	9,4	1,9	3,2	3,7	4,9	7,9			
Pomelo						0,3	0,7	1,4	1,6	5,2	0,1	0,5	1,6	1,1	3,3	0,2	0,3	0,8	0,9	2,7			
Sandia						2,2	2,0	2,3	2,4	2,3	1,0	1,4	2,5	1,3	2,4	1,6	1,2	1,3	2,8	2,3			
Surtidos de frutas frescas o congeladas						1,2	3,6	4,1	4,9	8,1	1,8	1,7	1,6	4,6	4,9	2,4	3,2	3,6	6,1	5,9			
Surtidos de frutas procesadas, secas o en conserva						0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0	0,3	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0	0,1	0,0			
Uva						0,9	1,6	2,3	3,3	3,5	0,8	0,8	1,7	2,6	3,6	0,9	1,2	1,8	2,2	4,3			
Verduras	Acelga	8,4	14,6	17,4	19,8	17,7	5,0	7,6	11,7	10,9	11,2	3,1	6,7	8,7	7,1	8,0	3,2	4,2	5,3	7,8			
	Aji	2,3	2,9	3,2	3,3	4,2	2,8	3,5	3,3	3,8	4,3	3,4	3,8	3,7	4,0	4,3	3,3	3,1	4,1	3,7			
	Ajo	0,2	0,3	0,3	0,4	0,3	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	0,3	0,2	0,3	0,3	0,2	0,2	0,3	0,2			

Tabla 71 Cantidad de alimentos y bebidas por quintil de ingreso por periodo (g-ml/AdEq/d) (continuación)

Grupo	Subgrupo	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
	Tomate	23,7	35,7	42,6	50,6	54,7	26,4	33,7	40,4	44,1	48,1	25,4	31,4	40,7	42,0	43,7	24,7	32,0	37,5	42,4	48,1
	Tomates en conserva	8,3	11,3	12,9	15,6	17,0	12,9	13,9	15,7	16,0	15,8	16,4	18,3	16,8	15,0	15,4	15,4	15,3	15,2	13,7	13,3
	Verduras congeladas						0,0	0,1	0,2	0,3	1,3	0,0	0,0	0,3	0,2	0,8	0,0	0,1	0,2	1,5	1,3
	Verduras en conserva	0,2	0,7	1,1	2,9	6,6	0,1	0,2	0,2	0,5	1,2	0,1	0,2	0,5	1,6	1,3	0,1	0,2	0,4	0,6	1,8
	Verdura, jardinera, ensaladas varias frescas						0,7	1,1	1,4	2,0	2,9	1,0	0,8	1,6	1,7	1,7	0,6	1,2	1,7	2,2	3,1
	Zanahoria	11,2	13,2	16,8	18,7	19,1	9,8	11,9	14,6	14,8	15,7	10,1	10,7	13,7	14,9	15,0	8,4	10,9	14,2	14,0	17,3
	Zapallito	2,8	4,8	6,7	9,3	9,2	3,2	4,4	6,0	7,3	8,0	2,0	4,1	5,9	7,1	7,3	2,1	3,9	4,4	6,8	8,8
	Zapallo	8,3	12,3	14,1	15,4	16,3	6,6	9,2	12,7	12,0	14,5	5,5	8,3	10,5	9,9	13,0	5,3	8,4	9,9	11,3	12,1
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	Arroz blanco	23,5	25,7	27,5	30,3	27,5	22,2	21,6	24,0	21,5	20,4	28,6	27,7	34,8	25,6	23,7	26,5	25,1	25,0	23,2	19,8
	Arroz integral						0,1	0,2	0,3	0,3	1,0	0,1	0,5	0,1	0,5	0,9	0,3	0,3	0,5	1,2	1,2
	Avena						0,1	0,2	0,4	0,4	0,5	0,2	0,2	0,3	1,5	0,6	0,2	0,3	0,5	0,3	0,7
	Fideos de arroz						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1
	Otras harinas, cereales y fibras	6,3	7,3	7,6	8,9	8,2	1,2	1,0	1,2	1,6	0,7	0,9	0,7	0,7	0,5	1,1	0,5	1,7	1,4	0,2	0,4
	Otros arroces con aditamentos						0,0	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1
	Féculas						0,2	0,3	0,4	0,4	0,6	0,1	0,3	0,4	0,3	0,3	0,2	0,4	0,2	0,4	0,7
	Harina de maíz						4,8	5,5	6,0	4,9	3,8	4,3	4,5	8,8	4,3	3,7	2,8	3,5	3,6	2,6	2,3
	Harina de trigo	39,2	31,6	26,5	29,8	20,8	24,2	19,6	20,9	17,4	14,4	24,4	22,7	19,7	17,1	17,9	27,8	23,2	19,2	21,9	14,6
	Harinas integrales						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,4	0,6	1,2
	Mezcla de harina para pizza, ñoquis, torta frita						0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,2	0,5	1,0	1,0	0,6	0,8	0,8	1,0	1,6	1,2
	Otras harinas, cereales y fibras						0,1	0,1	0,2	0,3	0,3	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,1	0,1	0,0	0,3	0,1
	Sémola y semolín						0,3	0,5	0,5	0,5	0,6	0,4	0,2	0,2	0,4	0,3	0,4	0,2	0,2	0,2	0,2
Hortalizas féculentas	Batata	3,4	5,2	6,7	6,8	7,2	2,7	4,3	5,6	5,7	5,8	1,7	1,9	3,5	3,2	3,6	1,4	2,2	3,4	3,6	4,2
	Choclo						0,6	0,7	0,7	1,0	0,9	0,4	0,6	0,6	0,5	0,8	0,4	0,5	0,5	0,6	0,9
	Choclo en conserva						0,1	0,3	0,5	1,0	1,3	0,2	0,5	0,7	1,1	1,1	0,4	0,7	0,8	1,1	1,6
	Mandioca						1,4	1,0	0,7	0,6	0,6	1,2	0,9	1,0	0,4	0,4	0,9	0,7	1,1	0,4	0,1
	Papa	115,4	121,8	120,1	121,1	95,3	88,4	97,2	102,8	97,4	75,2	69,4	77,0	75,3	66,1	59,8	63,8	74,6	79,6	67,8	60,3
	Papas y otros tubérculos congelados						0,0	0,1	0,2	0,2	1,0	0,4	0,4	0,3	1,6	1,5	0,3	0,2	0,6	1,1	1,6

Tabla 71 Cantidad de alimentos y bebidas por quintil de ingreso por periodo (g-ml/AdEq/d) (continuación)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18							
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5			
		Surtidos de quesos						0,1	0,1	0,3	0,4	0,5	0,0	0,1	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,4
	Yogures	Yogur con aditamentos						0,3	0,5	1,2	1,7	3,8	0,7	1,1	1,9	2,2	2,6	0,2	0,6	0,5	1,7	2,3			
		Yogur natural o saborizado	8,8	15,5	22,0	30,2	43,4	15,0	22,0	29,5	35,4	49,9	27,0	26,1	34,6	30,6	39,4	19,8	18,4	18,1	25,7	27,3			
Carne y huevo	Carne de ave	Carnes en restaurantes, bar						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,2	0,3	0,5	1,6			
		Otras aves						0,1	0,0	0,1	0,2	0,4	0,0	0,1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Pollo asado-spiado						1,4	1,8	3,2	5,3	11,1	1,4	2,3	4,2	5,5	10,8	2,9	4,1	3,9	6,1	12,2			
		Pollo entero	20,6	38,4	53,5	60,3	67,1	15,5	25,9	30,0	35,4	34,1	28,3	38,3	38,2	42,3	30,7	16,6	23,4	23,7	22,8	20,9			
		Pollo trozado						4,2	6,3	10,0	10,6	12,2	11,7	17,0	16,7	16,7	17,7	18,8	20,6	24,0	22,4	20,2			
		Surtidos de carne de ave						0,1	0,1	0,3	0,1	0,1	0,1	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0
	Carnes rojas	Aguja	7,5	11,2	13,4	15,0	19,4	3,1	2,8	2,8	1,8	1,3	2,3	2,1	2,0	2,4	1,3	2,0	1,9	2,0	1,5	1,1			
		Asado	7,7	11,6	13,4	15,0	15,9	5,1	8,1	10,6	13,7	14,7	5,0	7,0	8,5	10,0	10,9	3,8	5,7	6,8	8,3	11,0			
		Bifes con hueso	7,2	11,9	14,7	16,7	17,7	5,5	8,1	11,0	12,2	13,4	5,6	6,9	9,3	11,0	10,3	4,4	7,0	8,8	11,1	11,3			
		Carnaza comun	9,9	8,7	7,5	6,4	5,5	5,8	6,1	4,4	4,0	2,3	3,2	3,5	2,7	1,9	2,0	2,6	2,2	2,2	1,6	1,8	0,8		
		Carne picada	19,8	23,2	22,4	23,1	18,5	22,8	24,6	24,6	23,2	17,4	22,3	22,3	22,6	25,3	22,0	17,3	22,7	22,7	25,4	22,6	17,3		
		Carne vacuna asada-spiado						0,3	0,3	0,7	1,4	1,9	0,3	0,7	0,6	1,7	3,1	0,5	1,6	1,3	2,8	4,8			
		Carnes en restaurantes, bar						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,2	1,0	1,5	3,5			
		Cuadril	3,6	6,0	7,6	9,9	10,8	2,7	5,1	6,4	7,7	10,1	1,6	3,3	5,2	6,2	9,3	1,7	2,6	4,3	6,3	8,7			
		Falda						2,6	2,8	2,2	2,4	1,3	2,1	1,8	2,6	1,3	0,4	1,1	1,4	1,5	1,0	1,1			
		Hueso con carne	10,3	7,6	6,1	5,3	3,8	7,8	7,4	4,9	3,7	2,4	4,7	4,2	5,0	2,5	2,2	3,3	3,4	3,6	2,6	1,7			
		Hueso sin carne						0,5	0,4	0,5	0,4	0,5	0,1	0,1	0,1	0,1	0,0	0,2	0,3	0,4	0,5	0,2			
		Lomo						0,3	0,9	1,3	1,5	3,0	0,5	1,3	1,3	4,2	2,3	0,5	0,6	1,8	1,5	2,6			
		Matambre - cima						0,4	1,0	1,0	2,3	2,0	0,8	0,6	1,1	0,4	1,5	0,7	1,1	1,1	1,0	2,1			
		Nalga, bola de lomo, cuadrada	12,6	17,1	17,6	16,9	15,1	14,8	20,3	22,1	23,4	20,3	13,5	14,4	17,8	17,5	16,8	10,5	13,2	15,8	17,7	18,4			
		Otros cortes vacunos	13,5	13,5	13,1	10,2	8,6	1,3	1,0	1,1	1,2	0,8	1,0	0,8	1,5	1,3	0,7	0,9	1,6	1,9	1,5	1,5			
		Paleta- Roast beef - palomita - tortugueta						3,4	5,0	6,2	6,7	5,5	4,6	5,3	6,3	7,2	4,8	4,3	6,2	6,0	6,7	4,9			
		Peceto						0,5	1,2	1,7	2,5	4,7	0,6	1,2	1,3	1,9	3,7	0,3	0,6	1,4	1,8	3,3			
		Surtidos de carne fresca vacuna						2,8	4,0	4,3	6,1	5,2	2,0	2,5	2,3	1,8	4,0	1,7	1,9	2,5	4,3	3,1			
		Vacio	7,6	11,4	12,6	13,8	14,8	0,8	1,5	2,3	3,4	4,7	1,7	2,2	3,2	5,6	4,3	1,2	2,2	2,9	3,0	5,7			
	Huevo	Huevos de gallina	17,2	23,8	26,7	30,3	30,1	15,6	18,9	21,7	22,4	23,9	16,9	19,2	21,5	22,2	21,1	13,7	17,1	19,9	23,2	24,0			
		Otros huevos						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0			
	Otras carnes	Carne de cerdo con hueso	2,7	3,0	3,9	5,9	7,7	1,1	1,2	1,8	1,3	2,2	1,1	1,8	3,3	3,6	5,2	1,9	3,2	5,0	5,9	5,0			

Tabla 71 Cantidad de alimentos y bebidas por quintil de ingreso por periodo (g·ml/AdEq/d) (continuación)

Grupo	Subgrupo	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
	Carne de cerdo sin hueso						0,0	0,1	0,1	0,3	0,6	0,1	0,5	0,1	1,0	1,3	0,2	0,4	0,9	1,4	2,6
	Otras carnes frescas, listas para consumir o congeladas						0,2	0,4	0,2	0,1	0,3	0,1	0,3	1,2	0,1	0,7	0,1	0,3	0,1	0,0	0,6
	Otros cortes de carne porcina						0,1	0,1	0,1	0,2	0,4	0,2	0,1	0,6	2,5	2,4	0,6	0,8	1,8	2,5	3,5
	Ovino y caprino, entero o por corte						0,6	0,8	0,5	0,5	0,8	0,2	0,2	0,2	0,4	1,2	0,3	0,3	0,3	0,4	0,6
	Atún en conserva						0,2	0,5	0,9	1,5	2,5	0,4	1,2	1,1	2,2	3,2	0,5	0,9	1,2	2,7	4,2
	Caballa en conserva						0,2	0,2	0,4	0,5	0,3	0,4	0,4	0,6	0,7	0,4	0,1	0,3	0,2	0,1	0,2
	Sardinias en conserva						0,0	0,0	0,1	0,1	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,1	0,0	0,1	0,0
	Mariscos en conserva						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Otras conservas de pescado						0,0	0,0	0,1	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1
	Surtidos de pescados y mariscos en conserva						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1
	Merluza						0,8	1,7	3,0	4,3	5,8	0,8	2,7	4,4	5,6	5,7	0,8	1,8	3,6	3,7	4,8
	Pejerrey						0,0	0,1	0,2	0,3	0,4	0,0	0,0	0,2	0,1	0,1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,1
	Atún - lomo de atún-salmón - congrio						0,1	0,1	0,3	0,6	1,0	0,1	0,3	0,3	0,3	0,9	0,0	0,0	0,7	0,1	0,8
	Brótola- lenguado						0,0	0,0	0,1	0,1	0,2	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1
	Surubí						0,0	0,1	0,1	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0
	Langostinos y camarones						0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2
	Almejas, berberechos, mejillones, cholgas, vieiras						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2
	Calamares						0,0	0,0	0,1	0,1	0,2	0,0	0,0	0,3	0,2	0,4	0,0	0,1	0,2	0,1	0,3
	Filet de anchoas						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Filet preparado para cocinar						0,0	0,1	0,1	0,3	0,4	0,1	0,3	0,1	0,4	0,6	0,0	0,1	0,2	0,5	0,7
	Otros mariscos						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
	Otros pescados de mar						0,0	0,1	0,1	0,3	0,2	0,0	0,1	0,1	0,1	0,5	0,0	0,1	0,1	0,4	0,2
	Otros pescados de río						0,5	0,7	0,5	0,8	0,5	0,4	0,6	0,7	0,5	0,7	0,3	0,5	0,3	0,4	0,4

Tabla 71 Cantidad de alimentos y bebidas por quintil de ingreso por periodo (g-ml/AdEq/d) (continuación)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18				
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
		Semipreparados congelados en base a pescado y mariscos						0,0	0,1	0,2	0,4	0,6	0,3	0,8	0,5	1,0	1,1	0,2	0,2	1,2	0,5	0,6
		Surtidos de pescados y mariscos frescos, congelados y semipreparados						0,1	0,2	0,3	0,8	0,7	0,2	0,4	0,3	0,5	1,1	0,0	0,2	0,1	0,2	0,2
	Preparaciones de carnes	Carnes en restaurantes, bar						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,3	0,4	0,5	1,2
		Milanesa de carne, suprema						6,0	8,4	10,9	12,7	15,2	18,5	22,2	24,1	24,6	27,5	26,0	28,6	30,8	30,9	32,2
	Visceras	Achuras y menudencias, porcinas y ovinas						0,2	0,1	0,1	0,2	0,0	0,2	0,1	0,7	0,2	0,1	0,1	0,0	0,1	0,1	0,4
		Hígado						2,6	2,7	2,3	2,1	1,4	2,6	1,7	2,0	1,2	1,3	1,7	1,1	1,5	2,1	0,8
		Lengua de vaca						0,2	0,2	0,4	0,3	0,5	0,0	0,8	0,5	0,0	0,5	0,1	0,2	0,1	0,1	0,4
		Menudencias de ave		10,3	10,4	10,3	14,0	9,9	2,7	2,0	1,5	1,6	4,4	2,9	2,6	3,6	0,9	4,3	2,2	3,6	1,6	0,5
		Mondongo						0,8	0,7	0,9	0,6	0,8	0,5	0,8	0,7	1,0	0,4	0,4	0,5	0,4	0,2	0,5
		Otras achuras y menudencias vacunas						0,7	0,8	1,3	1,2	1,3	0,4	0,6	1,7	1,1	1,6	0,5	1,0	0,5	0,5	1,0
		Riñón						0,1	0,2	0,1	0,3	0,3	0,1	0,4	0,3	0,4	0,4	0,2	0,2	0,1	0,1	0,2
Aceites, frutas secas y semillas	Aceites	Aceite de girasol						8,4	12,0	14,4	17,3	22,5	19,0	19,1	24,5	22,0	20,1	18,1	20,6	25,5	23,6	22,1
		Aceite de maíz						0,3	0,5	1,0	1,7	2,7	1,7	1,0	2,3	1,4	3,3	0,4	0,4	0,6	0,7	1,2
		Aceite de oliva						0,1	0,1	0,4	0,7	2,6	0,1	0,2	0,7	1,1	2,4	0,1	0,3	0,4	1,1	3,4
		Aceite de soja						0,9	1,1	1,5	1,8	2,1	0,1	0,1	0,2	0,0	0,1	0,1	0,0	0,1	0,0	0,0
		Aceite mezcla		20,8	24,2	24,2	25,3	24,0	12,1	13,6	16,6	14,3	13,5	4,8	7,4	6,2	5,8	3,9	3,9	4,1	4,0	2,9
		Otros aceites						0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,0	0,0	0,2	0,2	0,1	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1
		Surtidos de aceites						0,3	0,4	0,3	0,4	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Frutas secas	Frutas secas						0,0	0,0	0,1	0,1	0,4	0,0	0,1	0,1	0,1	0,3	0,1	0,0	0,3	0,7	1,0
	Semillas	Semillas						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,3	0,3
Azúcares, Dulces, Postres, Golosinas	Azúcar	Azúcar						46,4	48,0	51,6	48,4	47,4	33,8	34,0	30,5	32,1	25,5	26,1	27,1	27,6	29,4	22,0
	Cacao	Cacao azucarado o no						0,5	0,7	0,9	1,3	1,1	0,9	1,4	1,3	1,3	1,1	0,6	1,1	1,1	1,1	0,7
	Cereales para desayuno, inflados y barras de cereal	Barra de cereales						0,0	0,1	0,1	0,2	0,7	0,0	0,1	0,1	0,1	0,5	0,0	0,1	0,1	0,3	0,4

Tabla 71 Cantidad de alimentos y bebidas por quintil de ingreso por periodo (g-ml/AdEq/d) (continuación)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18				
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
	Jugos	Jugos y refrescos en polvo para preparar bebidas	33,2	63,0	71,3	85,1	82,9	41,2	60,5	58,7	76,0	79,1	119,5	136,1	117,4	99,8	84,6	100,5	93,5	79,6	83,6	54,2
		Jugos y refrescos líquidos para preparar bebidas	73,6	92,4	96,6	90,0	114,4	40,6	46,3	45,9	41,2	34,9	21,1	20,5	20,9	20,7	14,4	5,7	6,1	7,2	10,9	7,0
		Jugos y refrescos para beber sin diluir						2,8	3,8	4,2	7,2	13,5	5,2	11,0	11,7	9,0	15,6	5,9	9,2	8,6	15,6	17,5
	Otras bebidas sin alcohol	Aperitivo sin alcohol en base a hierbas						1,4	2,8	4,9	7,2	10,9	0,6	1,9	3,6	7,5	7,5	0,6	1,9	5,9	5,6	9,4
		Bebidas isotónicas, energizantes						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	1,4	0,9	0,9	6,3	1,2	1,0	0,8	1,7	3,7
		Bebidas vegetales						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2
		Gaseosas, jugos, agua mineral en comedores escolares, universitarios o fabriles						0,0	0,1	0,1	0,2	0,1	0,0	0,1	0,0	0,1	0,2	0,6	0,7	1,1	4,7	0,9
		Leche de soja, jugos a base de soja						0,1	0,3	0,6	0,9	1,8	0,8	1,2	1,2	1,2	1,3	0,7	0,7	0,5	0,7	0,9
		Otras bebidas en restaurantes, bar						0,0	0,1	0,1	0,4	0,4	0,0	0,1	0,1	0,2	0,7	0,1	0,3	0,3	0,5	1,0
		Surtidos de agua mineral, bebidas gaseosas y jugos						0,4	0,3	1,2	1,5	7,0	0,0	0,0	0,5	0,3	1,3	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
Carnes procesadas	Fiambres y embutidos	Bondiola						0,0	0,0	0,1	0,2	0,3	0,0	0,0	0,3	0,1	0,7	0,0	0,1	0,1	0,1	0,2
		Chorizo fresco - Salchicha criolla	3,0	4,3	4,2	5,0	5,6	3,3	4,4	4,7	4,9	5,2	3,1	5,2	5,0	5,5	5,1	3,7	4,9	4,6	5,4	5,6
		Jamón cocido	0,3	0,9	1,6	3,2	5,1	0,3	0,9	1,5	2,3	4,1	1,0	1,3	2,0	2,9	4,0	0,9	1,3	2,3	3,3	4,6
		Jamón crudo						0,0	0,1	0,1	0,2	0,7	0,0	0,1	0,1	0,2	0,5	0,0	0,0	0,2	0,3	0,7
		Lomito						0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,1	0,2
		Matambre -fiambre-						0,1	0,1	0,1	0,3	0,3	0,0	0,0	0,1	0,2	0,1	0,1	0,0	0,1	0,1	0,1
		Morcilla						0,3	0,6	0,8	0,9	1,3	0,5	0,8	1,1	2,1	1,1	0,4	0,7	0,9	0,6	1,5
		Mortadela						0,8	0,8	0,9	1,0	0,9	0,5	0,7	0,8	0,5	0,9	0,6	0,5	0,6	0,6	0,7
		Otros embutidos						0,0	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,0	0,1	0,0	0,0	0,1
		Otros fiambres	1,9	2,8	3,1	3,8	4,4	0,1	0,1	0,2	0,1	0,3	0,1	0,2	0,2	0,2	0,3	0,1	0,2	0,2	0,3	0,4
		Paleta (fiambre)	0,7	1,2	1,7	2,0	1,6	0,6	1,1	1,6	1,8	1,4	1,1	1,8	1,9	1,5	1,8	1,2	1,1	1,1	1,3	1,2
		Panceta fresca, salada, ahumada						0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,0	0,1	0,1	0,1	0,4	0,0	0,0	0,1	0,1	0,3
		Salame - salamin	0,7	1,0	1,6	2,2	2,4	0,5	0,7	1,1	1,3	1,9	0,6	0,6	0,6	1,2	1,6	0,6	0,5	1,0	1,0	1,6
		Salchicha tipo viena con y sin piel	2,0	3,3	4,4	5,1	5,0	2,2	2,9	3,2	3,5	3,3	2,8	4,3	4,0	3,3	4,0	3,2	3,7	2,6	2,7	3,3

Tabla 71 Cantidad de alimentos y bebidas por quintil de ingreso por periodo (g·ml/AdEq/d) (continuación)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18						
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5		
Comidas listas	Comidas rápidas	Combo (snaks + gaseosa) en restaurantes, bar						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,3	0,3	0,7	1,2
		Comidas rápidas en restaurantes, bar						0,2	0,3	0,4	0,6	0,8	0,1	0,3	0,3	0,3	0,6	0,2	0,8	1,0	1,7	2,9		
		Empanadas preparadas sin cocinar					0,0	0,0	0,1	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,3	
		Empanadas y tartas	1,7	4,6	6,1	13,7	30,4	5,4	8,4	11,5	18,9	26,8	7,9	13,9	13,9	22,0	34,5	9,2	12,3	17,3	22,5	33,7		
		Empanadas y tartas en restaurantes, bar						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
		Otro tipo de sandwiches -lomitos, hamburguesas, milanesas, panchos, jamón y queso, etc-						2,3	3,4	3,6	4,6	5,3	6,0	4,6	4,4	8,4	5,9	3,9	5,6	5,2	6,6	7,0		
		Pizza, empanadas, tartas, etc. en comedores escolares, universitarios o fabriles						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,4	0,3	0,5	0,2	0,6	1,2	1,2	1,5	2,2		
		Pizza y bebidas en restaurantes, bar						2,5	2,3	4,8	7,7	10,8	2,5	4,5	3,9	4,5	7,0	3,2	6,8	10,3	15,7	28,0		
		Pizza- fainá- fugazza	0,8	1,3	2,8	4,8	8,7	1,0	1,9	2,9	4,9	7,9	1,3	3,8	4,1	7,8	7,3	2,2	2,9	4,9	5,7	8,4		
		Pizzas preparadas sin cocinar						0,1	0,2	0,3	0,4	0,8	0,2	0,2	0,2	0,6	1,0	0,1	0,3	0,3	0,6	0,8		
		Sandwiches (lomitos, hamburguesas, panchos, etc.) en comedores escolares, universitarios o fabriles						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,3	0,4	0,6	0,5	0,4		
		Sandwiches (lomitos, hamburguesas, panchos, etc.) y bebidas en restaurantes, bar						2,5	2,7	3,1	3,4	4,3	1,0	1,4	1,0	1,1	2,9	2,4	3,8	4,2	5,0	8,3		
		Sandwiches de miga -simple, triple-						0,2	0,4	0,9	1,5	2,6	0,3	0,5	0,7	1,3	2,0	0,4	0,5	0,6	1,0	1,8		

Tabla 71 Cantidad de alimentos y bebidas por quintil de ingreso por periodo (g·ml/AdEq/d) (continuación)

Grupo	Subgrupo	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18										
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5						
	Sandwiches de miga (simple, triple) en restaurantes, bar						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,2	0,4	0,4	1,0
	Tartas preparadas sin cocinar						0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Otras comidas listas						0,5	1,0	1,5	2,5	4,1	0,0	0,3	0,8	0,6	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	1,1	2,6	2,7	4,3	8,3	
	Almuerzo o cena en comedores escolares, universitarios o fabriles						7,7	15,6	22,0	35,5	83,3	5,4	10,2	12,0	22,0	45,7	0,5	1,2	2,1	3,0	9,3	0,5	1,2	2,1	3,0	9,3	
	Almuerzo o cena en restaurantes, bar						0,3	0,6	0,5	0,9	1,7	0,2	0,4	0,9	1,2	1,8	0,2	0,4	0,7	1,2	2,6	0,2	0,4	0,7	1,2	2,6	
	Comidas en base a carnes						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,3	0,5	0,7	1,8	0,2	0,3	0,5	0,7	1,8	
	Comidas en base a carnes en restaurantes, bar						0,2	0,4	0,7	0,9	2,6	0,2	0,2	0,4	1,9	1,9	0,3	0,6	1,0	1,1	1,9	0,3	0,6	1,0	1,1	1,9	
	Comidas en base a pastas						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,3	0,8	1,7	
	Comidas en base a pastas en restaurantes, bar						0,0	0,1	0,0	0,2	0,5	0,0	0,1	0,1	0,1	0,4	0,1	0,3	0,1	0,5	1,9	0,1	0,3	0,1	0,5	1,9	
	Comidas en base a pescado						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	
	Comidas en base a pescado en restaurantes, bar						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	
	Comidas en base a tubérculos en restaurantes, bar						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,2	0,3	0,4	0,9	0,2	0,2	0,3	0,4	0,9	
	Comidas en base a verduras y legumbres						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	
	Comidas en base a verduras y legumbres en restaurantes, bar						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	
	Comidas en base a tubérculos						0,2	0,3	0,4	0,8	1,2	0,2	0,6	0,5	1,0	1,5	0,3	0,6	0,6	1,2	1,3	0,3	0,6	0,6	1,2	1,3	
	Desayuno o merienda para llevar						0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,7	1,0	1,4	1,3	
	Desayuno, merienda, refrigerio						0,1	0,3	0,6	0,6	0,8	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,5	0,6	0,8	0,5	0,6	1,0	0,9	0,8	

Tabla 71 Cantidad de alimentos y bebidas por quintil de ingreso por periodo (g-ml/AdEq/d) (continuación)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97					2004-05					2012-13					2017-18				
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
		Capuchino instantáneo						0,4	0,2	0,5	2,0	0,3	0,4	0,6	2,0	1,7	0,1	0,6	0,6	0,8	1,6	
		Malta instantánea					3,6	7,6	15,1	11,8	18,7	2,2	6,0	14,1	10,3	13,7	0,2	3,4	6,1	9,6	4,2	
		Mate cocido en saquitos					8,4	10,6	16,7	14,9	20,3	19,0	24,8	17,5	22,0	23,9	26,8	24,6	28,4	19,7	31,4	
		Otras infusiones					0,3	0,8	0,7	2,1	3,3	0,1	0,3	0,2	0,6	0,3	0,1	0,3	0,6	0,9	1,7	
		Surtidos de café, te, yerba y cacao					0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
		Té común en hebras, en hoja					0,4	0,8	1,1	1,1	4,0	0,2	0,4	0,4	0,3	2,2	0,1	0,1	0,6	0,2	0,2	
		Té común en saquitos	66,2	107,7	123,1	182,9	183,3	34,7	45,5	75,0	75,6	92,9	48,9	57,3	80,3	73,2	97,1	36,6	45,2	53,2	60,7	85,0
		Té saborizado					0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,2	
		Yerba mate	333,0	420,8	474,5	513,6	550,4	236,3	297,2	375,4	407,6	425,9	251,4	339,5	414,9	437,0	482,1	239,3	309,9	380,8	395,8	446,2
Sal	Sal	Sal fina	5,0	5,4	6,5	6,7	6,7	3,1	3,7	3,3	4,3	3,6	3,7	3,7	3,9	4,2	3,5	3,2	3,1	3,3	2,8	3,3
		Sal gruesa					1,1	1,5	2,0	1,6	1,5	0,9	1,0	1,7	1,1	1,1	0,8	0,6	1,2	0,8	2,7	
Varios	Condimentos	Espicias	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,4	0,4	0,4	0,5	0,6	0,6	0,7	0,6	0,9	0,8	0,5	0,4	0,5	0,4	0,8
	Edulcorantes	Edulcorante					0,2	0,4	0,9	1,5	2,2	0,5	0,5	0,8	1,2	2,5	0,4	0,8	1,0	1,8	1,8	
	Otros	Levadura					0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,2	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1	0,2	0,1
		Polvo para hornear					0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	
	Vinagre	Vinagre, aceto balsámico	1,7	2,9	3,1	4,6	4,3	0,7	1,6	2,5	3,4	3,9	0,6	1,5	2,8	2,8	3,4	0,9	2,1	2,4	4,0	3,7
Agua	Agua	Agua Mineral	11,9	32,0	45,8	82,5	156,1	7,1	19,1	39,4	54,2	102,7	30,2	59,7	106,3	115,5	143,2	29,3	69,9	92,6	105,7	131,3
		Agua mineral, soda en restaurantes, bar					0,0	0,1	0,1	0,3	0,7	0,0	0,0	0,0	0,4	0,2	0,5	0,1	0,3	0,3	0,6	2,5
		Agua potable					6,0	8,7	12,3	17,9	24,6	8,8	3,2	10,8	4,2	8,0	11,5	19,6	38,8	35,4	31,5	
		Hielo					0,2	0,2	0,0	0,2	1,1	0,4	0,3	0,0	0,0	0,9	0,2	1,4	0,6	0,8	0,9	
		Soda	37,0	68,6	109,3	127,7	139,1	8,2	19,1	29,5	37,6	49,8	9,2	16,0	29,5	29,1	40,6	4,7	10,8	18,8	32,0	33,2

Tabla 72 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Metropolitana del Gran Buenos Aires

Grupo	Subgrupo	Alimento	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18		
Verduras y frutas	Frutas	Aceitunas	1,2		0,5	0,4	0,4		
		Ananá	1,0		0,4	0,4	0,4		
		Ananá en conserva	0,2		0,1	0,2	0,1		
		Banana	15,0	17,8	20,0	17,2	19,8		
		Cerezas, quindas	0,1		0,2	0,2	0,4		
		Ciruela	2,8		2,7	1,6	1,6		
		Ciruelas desecadas	0,6		0,1	0,0	0,0		
		Damasco	0,8		0,5	0,2	0,1		
		Durazno	8,1	8,6	6,3	5,1	3,6		
		Duraznos en conserva	4,9	7,9	1,9	4,2	2,3		
		Ensalada de frutas en conserva	0,6		0,2	0,1	0,2		
		Frutas congeladas	0,1		0,0	0,0	0,0		
		Frutillas	0,3		3,5	1,2	2,3		
		Kiwi				0,6	0,5	0,7	
		Limón	4,3	2,8	3,7	2,7	2,7		
		Mandarina	25,5	20,3	14,8	8,5	8,4		
		Manzana	59,5	41,2	24,5	15,7	16,4		
		Melón	1,8		1,7	2,2	1,5		
		Naranja	37,2	27,7	23,7	16,4	14,4		
		Otras frutas desecadas	0,2		0,0	0,0	0,0		
		Otras frutas en conserva	1,0		0,2	0,3	0,1		
		Otras frutas frescas	0,6	26,7	0,3	0,3	0,1		
		Palta	0,3		0,6	0,7	1,4		
		Pasas de uva	0,4		0,1	0,1	0,2		
		Pelón	0,4		0,5	0,6	0,5		
		Pera	11,4	10,4	5,9	5,8	5,1		
		Pomelo	6,1		3,3	1,7	1,4		
		Sandía	2,8		1,8	1,2	1,7		
				Surtidos de frutas frescas o congeladas			5,3	3,7	1,8
				Surtidos de frutas procesadas, secas o en conserva			0,0	0,0	0,0
				Uva	10,1		2,8	2,3	2,9
			Verduras	Acelga	14,0	18,3	10,4	5,8	4,8
				Aji	5,1	3,0	4,0	4,3	4,0
				Ajo	0,4	0,3	0,3	0,3	0,2
				Albahaca, perejil fresco			0,0	0,0	0,0
				Alcauciles	0,9		0,2	0,1	0,1
				Apio, hinojo	1,3		0,7	0,8	0,5
				Arvejas frescas	0,3		0,1	0,2	0,1
				Berenjena	3,5		3,2	3,8	3,7
				Cebolla	32,5	25,8	26,1	25,4	26,5
				Cebolla de verdeo, puerro			0,9	0,8	0,7
				Chauchas	5,1		1,6	0,6	0,5
				Coliflor, brócoli	0,8		1,2	0,8	0,9
				Comidas en base a verduras y legumbres en restaurantes, bar			0,0	0,0	0,7
				Ensaladas varias	0,3		0,6	0,9	1,3
				Espinaca	1,3		1,8	1,5	1,3
				Hongos	0,1		0,3	0,2	0,1
	Lechuga	18,8		14,5	11,3	9,8	8,1		
	Otras verduras deshidratadas				0,0	0,0	0,0		
	Otros vegetales frescos	0,6		17,9	0,5	0,2	0,2		
	Pepino	1,1			0,7	0,6	0,7		
	Polvos para purés zapallo deshidratados, etc				0,0	0,0	0,0		
	Rabanitos	0,1			0,1	0,0	0,0		
	Radicheta, radicha, rúcula	0,6			0,7	0,4	0,8		
	Remolacha	3,5			1,4	1,3	0,8		
	Repollo	1,7			1,3	1,4	0,9		
	Semipreparados frescos o congeladas en base a verduras				1,0	1,0	0,4		

Tabla 72 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Metropolitana del Gran Buenos Aires (continuación)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Surtidos de verduras, tubérculos y legumbres frescas o congeladas			8,0	7,7	4,0
		Surtidos de verduras, tubérculos y legumbres secas o en conservas y derivadas			0,2	0,2	0,1
		Tomate	49,8	41,4	37,0	33,8	34,7
		Tomates en conserva	24,8	15,6	17,3	21,4	17,5
		Verduras congeladas	0,7		0,8	0,5	1,3
		Verduras en conserva	0,7	3,2	0,7	0,8	0,9
		Verdurita, jardinera, ensaladas varias frescas	2,7		3,9	2,4	2,8
		Zanahoria	19,7	14,5	12,7	11,8	13,1
		Zapallito	11,1	7,3	5,9	4,7	5,4
		Zapallo	10,7	13,5	10,7	7,3	9,4
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	Cereales	Arroz blanco	26,9	26,4	20,6	29,1	23,4
		Arroz integral	0,8		0,5	0,4	0,7
		Avena	0,4		0,3	0,3	0,4
		Fideos de arroz			0,0	0,0	0,0
		Otras harinas, cereales y fibras	0,6	7,1	0,6	1,0	0,5
		Otros arroces con aditamentos			0,1	0,1	0,1
	Harinas	Féculas	0,7		0,3	0,2	0,3
		Harina de maíz	5,8		3,8	6,2	2,7
		Harina de trigo	31,5	21,6	16,5	19,8	18,9
		Harinas integrales			0,0	0,0	0,8
		Mezcla de harina para pizza, ñoquis, torta frita			0,3	0,9	1,4
		Otras harinas, cereales y fibras	0,5		0,4	0,1	0,1
		Sémola y semolín	1,4		0,4	0,1	0,1
	Hortalizas feculentas	Batata	12,3	6,5	5,2	2,6	4,0
		Choclo	0,8		0,7	0,4	0,5
		Choclo en conserva	0,3		0,6	0,5	0,8
		Mandioca			0,4	0,4	0,7
		Papa	131,7	100,9	79,3	67,6	63,1
		Papas y otros tubérculos congelados			0,5	1,4	1,1
		Polvos para puré de papa deshidratados			0,4	0,9	0,5
	Legumbres	Arvejas en conserva	4,8		1,6	2,5	1,9
		Arvejas secas	0,2		0,6	0,7	0,3
		Lentejas en conserva			0,1	0,2	0,3
		Lentejas secas	1,4		1,0	1,4	1,3
		Otras legumbres en conserva	0,7	9,5	0,1	0,0	0,1
		Otras legumbres frescas			0,2	0,0	0,0
		Otras legumbres secas	0,8		0,1	0,0	0,3
		Porotos en conserva	0,1		0,1	0,1	0,1
		Porotos secos	0,6		0,3	0,2	0,3
		Milanesa de soja			0,0	0,0	1,2
	Masas y tapas	Pre-pizza	4,2	4,5	5,6	7,9	5,2
		Tapas frescas para canelones, panqueques, lasagnas, etc	0,1		0,1	0,4	0,0
		Tapas frescas para tartas, empanadas y pastelitos	4,8	6,7	7,4	9,0	6,1
	Panes	Pan envasado blanco	6,3		4,9	5,4	5,3
		Pan envasado integral	3,4	14,9	3,6	2,6	2,7
		Pan integral fresco en piezas	3,2		2,3	1,3	1,3
		Pan para hamburguesas - pebetes - panchos	1,0		1,7	1,6	1,5
		Pan rallado	3,3		5,0	6,2	3,4
		Pan tipo francés	155,0	126,7	105,2	92,0	63,5
		Panes y panecillos frescos de otro tipo	8,0		0,9	0,8	1,2
		Panes y panecillos precocidos y congelados			0,1	0,3	0,2

Tabla 72 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Metropolitana del Gran Buenos Aires (continuación)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
	Pastas	Fideos secos	27,6	23,8	23,8	31,9	27,8
		Canelones	0,4		0,3	0,1	0,1
		Fideos frescos	5,5		2,6	2,2	1,3
		Ñoquis frescos	1,1		1,2	1,8	1,1
		Otras pastas frescas rellenas, tortellettis, fideos rellenos, panzotitis, agnolottis, capellettis, etc	1,6	13,9	1,2	0,9	1,0
		Otros alimentos semipreparados en base a pastas			0,2	0,0	0,0
		Ravioles frescos	12,5		9,4	8,3	2,1
		Surtidos de pastas			0,4	0,1	0,0
Leche, yogur y queso	Leches	Leche común descremada	11,4		21,3	20,8	27,6
		Leche común entera	234,0		113,2	117,6	74,6
		Leche larga vida descremada	3,2	207,3	3,9	1,8	4,7
		Leche larga vida entera	13,7		14,4	9,2	13,0
		Otras leches fluidas	5,0		0,1	0,1	0,0
		Surtidos de leche			0,7	0,0	0,0
		Leche en polvo entera o descremada	24,9	23,2	5,2	7,6	4,2
		Leches preparadas con aditamentos	0,8		2,0	4,8	1,6
		Surtidos de productos lácteos			0,0	0,1	0,0
	Quesos	Muzzarella	1,0		1,7	1,9	2,6
		Otros quesos	0,3		0,3	0,3	0,7
		Otros quesos semiduros	2,9		0,3	0,3	0,3
		Queso crema untable	3,6	4,4	4,4	4,4	6,1
		Queso de máquina	1,7	4,4	2,2	2,3	3,0
		Queso doble crema - cuartirolo - cremoso - port salut	25,6	16,8	15,3	18,3	16,7
		Queso fundido	0,4		0,2	0,0	0,0
		Queso para rallar	5,0	2,9	1,8	1,3	1,0
		Queso paté-gras - mar del plata	3,9		1,0	0,8	0,7
		Queso rallado	1,2		1,7	2,2	1,7
		Ricota	1,3		1,1	0,3	0,6
		Surtidos de quesos			0,3	0,1	0,1
	Yogures	Yogur con aditamentos	1,1		1,9	2,2	1,3
		Yogur natural o saborizado	19,3	26,7	35,0	31,2	21,3
Carne y huevo	Carne de ave	Carnes en restaurantes, bar			0,0	0,0	0,6
		Otras aves	0,6		0,2	0,0	0,0
		Pollo asado-spiedo	1,0		3,9	2,7	5,3
		Pollo entero	41,6	55,0	29,4	39,5	21,3
		Pollo trozado	0,9		10,9	17,1	22,8
		Surtidos de carne de ave			0,1	0,0	0,1
	Carnes rojas	Aguja	1,1	13,1	0,4	0,3	0,1
		Asado	14,6	11,0	9,2	7,3	5,9
		Bifes con hueso	20,2	11,6	9,3	7,0	7,1
		Carnaza comun	12,5	8,1	3,8	2,4	1,5
		Carne picada	22,6	21,1	20,3	20,2	19,6
		Carne vacuna asada-spiedo	0,2		1,2	1,0	2,1
		Carnes en restaurantes, bar			0,0	0,0	1,7
		Cuadril	2	9,6	7,6	4,9	5,1
		Falda	5,3		1,9	1,5	0,8
		Hueso con carne	5,5	3,5	3,1	2,4	2,2
		Hueso sin carne	0,3		0,3	0,0	0,1
		Lomo	2,3		0,7	1,7	1,5
		Matambre - cima	2,3		1,6	1,0	1,6
		Nalga, bola de lomo, cuadrada	36,2	13,1	17,0	14,8	13,0
		Otros cortes vacunos	7,0	6,1	0,8	0,5	1,0
		Paleta- Roast beef - palomita - tortuguita	23,6		10,2	8,8	8,7
		Peceto	5,6		2,7	2,3	1,5
		Surtidos de carne fresca vacuna			5,4	3,1	0,6
		Vacio	7,1	17,6	3,2	4,0	3,3
	Huevo	Huevos de gallina	42,7	25,9	21,4	21,4	21,0

Tabla 72 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Metropolitana del Gran Buenos Aires (continuación)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Otros huevos			0,0	0,0	0,0
	Otras carnes	Carne de cerdo con hueso	1,8	3,4	1,3	2,3	3,5
		Carne de cerdo sin hueso	0,1		0,4	0,7	1,6
		Otras carnes frescas, listas para consumir o congeladas	0,7		0,1	0,1	0,0
		Otros cortes de carne porcina	0,2		0,3	1,3	2,0
		Ovino y caprino, entero o por corte	0,8		0,1	0,1	0,0
	Pescados y mariscos	Atún en conserva	0,5	3,4	1,6	2,1	2,8
		Caballa en conserva	0,6		0,3	0,4	0,1
		Sardinias en conserva	0,4		0,1	0,0	0,1
		Mariscos en conserva			0,0	0,0	0,0
		Otras conservas de pescado	0,2		0,1	0,0	0,1
		Surtidos de pescados y mariscos en conserva			0,0	0,0	0,0
		Atún - lomo de atún- salmón- congrio	0,7	16,1	0,7	0,4	0,5
		Brótola- lenguado	1,0		0,2	0,1	0,1
		Filet de anchoas	0,1		0,0	0,0	0,0
		Filet preparado para cocinar			0,2	0,3	0,3
		Merluza	9,9		4,8	5,5	4,1
		Pejerrey	0,4		0,1	0,0	0,0
		Surubí			0,0	0,0	0,0
		Otros pescados de mar	1,2		0,2	0,1	0,2
		Otros pescados de río			0,1	0,0	0,1
		Semipreparados congelados en base a pescado y mariscos			0,4	0,4	0,2
		Surtidos de pescados y mariscos frescos, congelados y semipreparados			0,7	0,8	0,2
		Almejas, berberechos, mejillones, cholgas, vieiras	0,1		0,0	0,0	0,1
		Calamares	0,7		0,2	0,3	0,3
		Langostinos y camarones	0,1		0,0	0,0	0,0
		Otros mariscos	0,2		0,0	0,0	0,1
	Preparaciones de carnes	Carnes en restaurantes, bar				0,0	0,0
		Milanesa de carne, suprema	0,9		11,2	24,9	30,6
	Vísceras	Achuras y menudencias, porcinas y ovinas		11,4	0,1	0,4	0,2
		Hígado	4,2		2,7	2,1	1,5
		Lengua de vaca	1,5		0,4	0,4	0,1
		Menudencias de ave	0,1		1,9	2,0	3,6
		Mondongo	1,4		0,6	1,0	0,3
		Otras achuras y menudencias vacunas	3,3		1,2	1,4	0,6
		Riñón	0,7	0,4	0,5	0,2	
Aceites, frutas secas y semillas	Aceites	Aceite de girasol	0,8	15,1	7,6	20,8	21,3
		Aceite de maíz	5,8		1,7	3,1	1,0
		Aceite de oliva	0,6		1,1	1,3	1,6
		Aceite de soja			1,7	0,1	0,1
		Aceite mezcla	45,4	23,7	14,3	5,4	3,6
		Otros aceites	2,4		0,1	0,1	0,0
		Surtidos de aceites			0,7	0,0	0,0
	Frutas secas	Frutas secas	0,6		0,2	0,1	0,6
	Semillas	Semillas			0,0	0,0	0,2
Azúcares, Dulces, Postres, Golosinas	Azúcar	Azúcar	71,8	43,1	31,1	28,3	23,9
		Cacao	Cacao azucarado o no	2,4		1,1	1,5
	Cereales para desayuno, inflados y barras de cereal	Barra de cereales			0,3	0,3	0,2

Tabla 72 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Metropolitana del Gran Buenos Aires (continuación)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Cereales inflados	0,1		1,3	1,5	1,3
		Mezcla de cereales y fibras o frutas			0,1	0,1	0,1
	Dulces	Dulce de leche	6,6	3,8	2,8	3,1	3,0
		Dulce de batata	5,9	10,6	1,9	0,8	1,4
		Dulce de membrillo	3,1		1,1	0,4	0,8
		Leches condensadas, evaporadas	0,1		0,0	0,0	0,0
		Mermeladas, otros dulces y jaleas	5,9		4,0	3,6	3,9
		Miel y similares	3,1		0,7	0,2	0,5
		Surtidos de dulces, mermeladas y miel			0,0	0,0	0,0
	Golosinas	Alfajores		2,3	3,1	2,4	2,5
		Bombones y bocaditos de chocolate	0,3		0,2	0,2	0,2
		Caramelos y chupetines	2,3	1,6	1,7	1,2	0,9
		Chicles	0,3		0,4	0,7	0,3
		Chocolate para taza-repostería	0,4		0,2	0,2	0,2
		Chocolates y chocolatinas	0,8	3,1	1,0	1,1	1,1
		Obleas cubiertas con chocolate o con confituras			0,1	0,0	0,1
		Otras golosinas y confituras	0,3	0,8	0,6	0,8	0,3
		Otros preparados de chocolate	0,2		0,0	0,0	0,1
		Surtidos de chocolates y otros dulces			1,4	0,1	0,0
		Turrón	0,5		0,2	0,2	0,3
	Postres	Helado envasado por kilo o litro	0,5		3,3	3,3	2,2
		Helado individual	0,6	0,4	1,0	0,8	0,8
		Helado suelto	2,2		3,0	1,8	3,0
		Polvos para postres y helados	0,7		1,3	0,9	0,5
		Postres	2,6		3,8	2,8	3,0
		Postres en restaurantes			0,6	0,2	0,6
		Productos para repostería			0,1	0,1	0,2
Bebidas con alcohol	Otras bebidas con alcohol	Aperitivos	6,9	6,3	1,6	1,2	1,9
		Bebidas alcohólicas en comedores escolares, universitarios o fabriles			0,0	0,0	0,0
		Bebidas alcohólicas en restaurantes, bar			0,5	0,4	1,0
		Gastos en bebidas			0,1	0,0	0,0
		Gastos no discriminados en bebidas no alcohólicas			0,0	0,0	0,0
		Ginebra, caña, grapa	0,4		0,0	0,2	0,0
		Licores	0,4		0,1	0,0	0,0
		Otras bebidas destiladas	0,4		0,2	0,3	0,2
		Otros vinos espumantes	0,3		0,1	0,0	0,0
		Sidra	3,1		3,9	2,0	1,6
		Surtidos de bebidas destiladas			0,0	0,0	0,0
		Vinos dulces	0,3		0,1	0,1	0,1
		Vinos espumantes	0,4		0,7	0,5	0,8
		Whisky	0,7		0,2	0,5	0,2
	Vino y cerveza	Cerveza	19,0	27,5	25,7	28,6	29,1
		Cerveza en restaurantes, bar			1,4	1,3	5,1
		Surtido de vinos			0,0	0,0	0,0
		Vino común	124,7	52,2	20,1	20,9	6,5
		Vino en restaurantes, bar			0,1	0,4	1,4
		Vino fino	11,7		17,5	12,2	13,8
Bebidas sin alcohol	Gaseosas y aguas saborizadas	Aguas saborizadas frutales			0,0	25,0	25,9
		Gaseosas	207,1	122,4	247,4	231,9	172,7
		Gaseosas en restaurantes, bar			3,1	1,1	2,9
	Jugos	Jugos y refrescos en polvo para preparar bebidas	11,9	83,4	76,7	121,1	87,9
		Jugos y refrescos líquidos para preparar bebidas	2,2	90,1	23,0	11,4	4,7

Tabla 72 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Metropolitana del Gran Buenos Aires (continuación)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Jugos y refrescos para beber sin diluir	3		8,8	14,4	16,0
	Otras bebidas sin alcohol	Aperitivo sin alcohol en base a hierbas			6,2	4,5	4,1
		Bebidas isotónicas, energizantes			0,0	1,4	2,7
		Bebidas vegetales			0,0	0,0	0,1
		Gaseosas, jugos, agua mineral en comedores escolares, universitarios o fabriles			0,2	0,1	3,5
		Leche de soja, jugos a base de soja			0,7	0,6	0,4
		Otras bebidas en restaurantes, bar			0,3	0,1	0,5
		Surtidos de agua mineral, bebidas gaseosas y jugos			4,1	0,7	0,0
Carnes procesadas	Fiambres y embutidos	Bondiola	0,3		0,2	0,6	0,1
		Chorizo fresco - Salchicha criolla	7,4	3,4	3,3	3,2	2,7
		Jamón cocido	4,4	3,2	2,9	3,2	3,5
		Jamón crudo	0,8		0,3	0,3	0,3
		Lomito	0,2		0,1	0,0	0,1
		Matambre -fiambre-	0,6		0,3	0,1	0,1
		Morcilla	1,6		1,0	1,2	0,9
		Mortadela	0,7		0,5	0,4	0,3
		Otros embutidos	0,3		0,1	0,1	0,1
		Otros fiambres	0,9	2,6	0,3	0,2	0,2
		Paleta (fiambre)	1,7	1,4	1,3	1,0	0,8
		Panceta fresca, salada, ahumada	0,4		0,1	0,2	0,1
		Salame - salamin	3,3	1,5	1,3	0,9	1,0
		Salchicha tipo viena con y sin piel	5,5	3,6	3,3	4,0	3,3
		Salchichón	1,7		0,2	0,1	0,1
		Surtidos de embutidos frescos			1,1	1,1	0,0
		Surtidos de fiambres, embutidos y procesados en base a carne			0,0	0,0	0,5
	Semielaborados de carne	Carnes en conserva, escabeches	0,1		0,0	0,0	0,0
		Formitas, patitas, etc			0,4	1,3	1,3
		Hamburguesas de pollo			0,2	0,5	0,5
		Hamburguesas para cocinar - semipreparados-	7,0		4,2	5,4	4,8
		Otras pastas de carne	0,1		0,0	0,0	0,1
		Otros alimentos semipreparados en base a carne		6,0	0,1	0,0	0,2
		Otros alimentos semipreparados en base a carne porcina u ovina			0,0	0,0	0,3
		Otros alimentos semipreparados en base a pollo			0,2	0,2	0,4
		Paté de foie - ave en lata	0,6		0,2	0,2	0,2
		Picadillo de carne en lata	0,5		0,3	0,4	0,2
		Surtidos de procesados en base a carne			0,0	0,0	0,0
Galletitas y amasados de pastelería	Amasado de pastelería	Facturas y churros	19,6	11,5	12,9	7,6	7,1
		Masas secas o finas	1,9		0,4	0,3	0,2
		Otros productos de panadería y repostería	2,4		0,2	0,4	0,3
		Polvos para bizcochuelo, tortas, scones			0,7	0,9	0,9
		Surtidos de productos de panadería y pastelería			0,3	0,4	0,2
		Tortas, tartas, pan dulce	4,3		7,0	6,4	6,2
	Galletitas	Galletas, grisines y tostadas	4,6	19,0	2,1	2,2	2,3
		Galletitas de agua	3,9		12,2	8,8	8,9
		Galletitas de otro tipo	20,5		2,6	3,2	4,3
		Galletitas dulces	12,7	10,3	13,8	20,5	16,4
Grasas	Grasas animales	Crema de leche	1,2	3,9	1,8	1,5	1,8

Tabla 72 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Metropolitana del Gran Buenos Aires (continuación)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Manteca	7,0		3,4	3,8	2,7
		Grasa porcina	0,4	2,1	0,1	0,1	0,1
		Grasa vacuna	0,6		0,6	0,3	0,1
		Otras grasas			0,0	0,0	0,1
		Surtidos de grasa para la cocina			0,0	0,0	0,0
	Grasas vegetales	Margarina	3,3		0,5	0,3	0,2
	Mayonesa	Mayonesa	4,8	3,9	3,1	4,2	4,4
Varios	Caldos y sopas	Caldos concentrados	0,3	0,8	0,5	0,7	0,4
		Sopas concentradas	0,2		0,2	0,2	0,3
		Surtidos de sopas, preparaciones para postres y levadura			0,0	0,0	0,0
	Productos de copetín	Chizitos, papas fritas, palitos (snacks)	1,3		1,5	2,1	2,5
	Salsas	Ketchup	0,1		0,2	0,3	0,4
		Mostaza	0,4		0,4	0,5	0,7
		Otros aderezos y condimentos	1,0		0,0	0,0	0,0
		Salsa en base a tomate	0,3		1,4	2,1	2,4
		Salsas varias	0,2		0,1	0,1	0,1
		Surtidos de salsas y condimentos			0,1	0,0	0,0
Comidas listas	Comidas rápidas	Combo (snaks + gaseosa) en restaurantes, bar			0,0	0,0	0,9
		Comidas rápidas en restaurantes, bar			0,7	0,4	2,4
		Empanadas preparadas sin cocinar			0,0	0,0	0,1
		Empanadas y tartas	3,6	12,9	12,7	13,3	15,4
		Empanadas y tartas en restaurantes, bar			0,0	0,0	4,6
		Otro tipo de sandwiches - lomitos, hamburguesas, milanesas, panchos, jamón y queso, etc-			5,7	7,2	5,7
		Pizza , empanadas, tartas, etc. en comedores escolares, universitarios o fabriles			0,0	0,1	2,2
		Pizza y bebidas en restaurantes, bar			6,1	4,7	15,1
		Pizza- fainá- fugazza	3,9	5,6	6,1	6,2	5,7
		Pizzas preparadas sin cocinar			0,6	0,8	0,5
		Sandwiches (lomitos, hamburguesas, panchos, etc.) en comedores escolares, universitarios o fabriles			0,0	0,1	0,6
		Sandwiches (lomitos, hamburguesas, panchos, etc.) y bebidas en restaurantes, bar			3,9	1,4	4,6
		Sandwiches de miga -simple, triple-	2,3		1,7	1,2	1,1
		Sandwiches de miga (simple, triple) en restaurantes, bar			0,0	0,0	0,6
		Tartas preparadas sin cocinar	9,0		0,1	0,0	0,0
	Otras comidas listas	Almuerzo o cena en comedores escolares, universitarios o fabriles	0,7		3,7	0,3	5,7
		Almuerzo o cena en restaurantes, bar	1,4		55,8	27,4	3,8
		Comidas en base a carnes			0,8	0,5	1,0
		Comidas en base a carnes en restaurantes, bar			0,0	0,0	1,1
		Comidas en base a pastas	0,7		0,8	0,9	1,0
		Comidas en base a pastas en restaurantes, bar			0,0	0,0	0,9
		Comidas en base a pescado			0,3	0,1	1,1
		Comidas en base a pescado en restaurantes, bar			0,0	0,0	0,3

Tabla 72 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Metropolitana del Gran Buenos Aires (continuación)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1985-86	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Comidas en base a tubérculos en restaurantes, bar			0,0	0,0	0,4
		Comidas en base a verduras y legumbres	0,3		0,0	0,0	0,6
		Comidas en base a verduras y legumbres en restaurantes, bar			0,0	0,0	0,1
		Comidas en base tubérculos	0,1		0,5	0,6	0,7
		Desayuno o merienda para llevar			0,0	0,0	0,6
		Desayuno, merienda, refrigerio en lugar de estudio o trabajo	0,8		0,7	0,0	0,6
		Desayuno/Refrigerio en restaurantes, bar	1,4		7,8	4,4	1,8
		Gastos no discriminados en alimentos			1,9	2,2	1,1
		Gastos no discriminados en alimentos y bebidas no alcohólicas			0,0	0,0	0,1
		Menú completo (Ejecutivo) en restaurantes, bar			0,2	3,7	3,1
		Menú y/o combo para llevar			0,0	0,0	3,0
		Otras comidas listas para cocinar	0,8		0,0	0,0	0,0
		Otras comidas con o sin bebidas listas para consumir en restaurantes, bar			1,3	0,9	2,8
		Otras comidas listas para consumir	0,7	2,7	3,5	2,4	7,1
Infusiones	Infusiones	Café en cápsulas o bolsitas para máquinas de café			0,0	0,0	0,1
		Café en saquitos			1,5	0,4	2,7
		Café instantáneo	96,8		91,6	167,6	81,0
		Café molido o en grano	152,5	110,7	55,8	24,8	45,1
		Café, té, mate cocido con facturas o tostadas en restaurantes, bar			0,8	1,4	2,6
		Café, té, mate cocido en comedores escolares, universitarios o fabriles			0,3	0,1	0,6
		Café, té, mate cocido solo en restaurantes, bar			5,6	3,9	3,4
		Capuchino en saquitos			4,0	1,4	0,1
		Capuchino instantáneo			1,1	1,1	0,8
		Malta instantánea			16,5	4,1	0,7
		Mate cocido en saquitos	6,3		17,3	21,5	30,6
		Otras infusiones	4,6		2,1	0,3	1,2
		Surtidos de café, te, yerba y cacao			0,0	0,0	0,0
		Té común en hebras, en hoja	18,4		1,8	0,7	0,3
		Té común en saquitos	104,5	134,2	68,2	75,3	62,3
		Té saborizado			0,0	0,0	0,1
		Yerba mate	647,1	458,7	355,5	372,1	350,5
Sal	Sal	Sal fina	6,1		3,7	4,0	3,0
		Sal gruesa	4,2	6,0	1,5	0,9	1,6
Varios	Condimentos	Espicias	0,6	0,5	0,5	0,6	0,5
	Edulcorantes	Edulcorante			1,8	1,4	1,5
	Otros	Levadura	1,6		0,3	0,2	0,2
		Polvo para hornear			0,0	0,0	0,0
	Vinagre	Vinagre, aceto balsámico	6,6	3,3	2,5	2,5	2,8
Agua	Agua	Agua Mineral	29,6	118,9	72,0	128,1	130,3
		Agua mineral, soda en restaurantes, bar			0,4	0,5	1,5
		Agua potable			17,3	0,7	33,2
		Hielo			0,4	0,4	1,0
		Soda	196,0	108,0	33,4	22,0	22,5

Tabla 73 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Pampeana

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	
Verduras y frutas	Frutas	Aceitunas	0,0	0,5	0,7	0,5	
		Ananá	0,0	0,5	0,1	0,1	
		Ananá en conserva	0,0	0,2	0,2	0,4	
		Banana	17,8	16,4	17,2	20,7	
		Cerezas, guindas	0,0	0,0	0,1	0,4	
		Ciruela	0,0	2,2	2,3	1,7	
		Ciruelas desecadas	0,0	0,0	0,0	0,0	
		Damasco	0,0	0,3	0,1	0,1	
		Durazno	8,2	6,3	5,4	3,9	
		Duraznos en conserva	8,4	2,2	3,9	3,3	
		Ensalada de frutas en conserva	0,0	0,2	0,5	0,3	
		Frutas congeladas	0,0	0,0	0,0	0,0	
		Frutillas	0,0	1,8	1,8	1,8	
		Kiwi	0,0	0,4	1,5	0,7	
		Limón	2,4	2,6	2,6	3,9	
		Mandarina	21,6	11,0	8,4	8,2	
		Manzana	43,2	24,7	21,1	17,1	
		Melón	0,0	0,9	1,3	1,5	
		Naranja	23,8	19,2	16,7	13,7	
		Otras frutas desecadas	0,0	0,0	0,0	0,0	
		Otras frutas en conserva	0,0	0,1	0,1	0,1	
		Otras frutas frescas	17,9	0,3	0,2	0,1	
		Palta	0,0	0,1	0,4	0,6	
		Pasas de uva	0,0	0,2	0,5	0,1	
		Pelón	0,0	0,4	0,5	0,5	
		Pera	10,3	5,0	6,1	5,3	
		Pomelo	0,0	1,0	1,0	0,8	
		Sandía	0,0	1,8	1,3	1,5	
		Surtidos de frutas frescas o congeladas	0,0	5,9	2,6	6,8	
		Surtidos de frutas procesadas, secas o en conserva	0,0	0,0	0,2	0,0	
		Uva	0,0	2,4	1,8	2,0	
		Verduras	Acelga	14,5	9,9	7,5	5,7
			Aji	2,5	3,1	3,2	3,6
	Ajo		0,3	0,2	0,2	0,2	
	Albahaca, perejil fresco		0,0	0,0	0,0	0,0	
	Alcauciles		0,0	0,1	0,1	0,0	
	Apio, hinojo		0,0	0,5	0,4	0,2	
	Arvejas frescas		0,0	0,0	0,0	0,1	
	Berenjena		0,0	2,1	3,3	1,6	
	Cebolla		21,9	23,9	22,2	23,3	
	Cebolla de verdeo, puerro		0,0	0,6	0,5	0,5	
	Chauchas		0,0	1,1	0,7	0,5	
	Coliflor, brócoli		0,0	0,7	0,4	0,4	
	Comidas en base a verduras y legumbres en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,0	0,1	
	Ensaladas varias		0,0	0,5	0,8	1,0	
	Espinaca	0,0	1,0	1,2	0,7		
	Hongos	0,0	0,1	0,1	0,1		
Lechuga	10,9	11,0	10,5	7,0			
Otras verduras deshidratadas	0,0	0,0	0,1	0,0			
Otros vegetales frescos	10,5	0,3	0,2	0,1			
Pepino	0,0	0,4	0,3	0,5			
Polvos para purés zapallo deshidratados, etc	0,0	0,0	0,0	0,0			
Rabanitos	0,0	0,0	0,1	0,1			
Radicheta, radicha, rúcula	0,0	0,6	0,9	0,7			
Remolacha	0,0	1,7	1,1	1,1			
Repollo	0,0	1,4	1,1	1,8			
Semipreparados frescos o congeladas en base a verduras	0,0	0,6	0,6	0,1			

Tabla 73 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Pampeana (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	
		Surtidos de verduras, tubérculos y legumbres frescas o congeladas	0,0	10,4	6,2	18,1	
		Surtidos de verduras, tubérculos y legumbres secas o en conservas y derivadas	0,0	0,3	0,1	0,1	
		Tomate	39,9	38,2	37,1	37,9	
		Tomates en conserva	12,9	16,0	14,9	14,2	
		Verduras congeladas	0,0	0,2	0,1	0,1	
		Verduras en conserva	2,1	0,4	1,0	0,5	
		Verdurita, jardinera, ensaladas varias frescas	0,0	0,6	1,1	1,7	
		Zanahoria	15,7	12,7	12,2	11,2	
		Zapallito	7,3	6,8	6,9	6,3	
		Zapallo	12,4	11,4	10,9	9,2	
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	Cereales	Arroz blanco	26,6	21,1	25,4	22,3	
		Arroz integral	0,0	0,5	0,5	0,9	
		Avena	0,0	0,4	0,9	0,3	
		Fideos de arroz	0,0	0,0	0,0	0,0	
		Otras harinas, cereales y fibras	7,0	0,6	0,3	1,1	
		Otros arroces con aditamentos	0,0	0,1	0,0	0,0	
		Harinas	Féculas	0,0	0,6	0,3	0,5
			Harina de maíz	0,0	5,4	4,2	2,7
			Harina de trigo	27,4	15,9	15,3	15,8
			Harinas integrales	0,0	0,0	0,0	0,3
			Mezcla de harina para pizza, ñoquis, torta frita	0,0	0,2	0,6	1,3
			Otras harinas, cereales y fibras	0,0	0,1	0,2	0,2
			Sémola y semolín	0,0	0,4	0,4	0,1
		Hortalizas feculentas	Batata	5,8	5,0	3,3	2,9
			Choclo	0,0	0,6	0,4	0,5
			Choclo en conserva	0,0	0,7	0,9	1,1
			Mandioca	0,0	0,2	0,0	0,0
			Papa	135,6	107,4	71,7	80,8
			Papas y otros tubérculos congelados	0,0	0,2	0,7	0,8
			Polvos para puré de papa deshidratados	0,0	0,2	0,4	0,6
	Legumbres	Arvejas en conserva	8,0	2,1	2,3	1,9	
		Arvejas secas		0,4	0,8	0,1	
		Lentejas en conserva		0,1	0,7	0,3	
		Lentejas secas		0,7	1,2	1,2	
		Otras legumbres en conserva		0,1	0,1	0,1	
		Otras legumbres frescas		0,0	0,0	0,0	
		Otras legumbres secas		0,0	0,1	0,1	
		Porotos en conserva		0,0	0,1	0,1	
		Porotos secos		0,3	0,1	0,2	
	Masas y tapas	Milanesa de soja	0,0	0,0	0,5		
		Pre-pizza	6,5	6,4	6,6	6,1	
		Tapas frescas para canelones, panqueques, lasagnas, etc	0,0	0,1	0,4	0,1	
		Tapas frescas para tartas, empanadas y pastelitos	5,3	6,4	7,3	6,0	
	Panes	Pan envasado blanco	8,3	1,4	2,3	2,6	
		Pan envasado integral		1,1	1,0	1,8	
		Pan integral fresco en piezas		0,0	2,3	2,0	1,7
		Pan para hamburguesas - pebetes - panchos	0,0	1,6	2,3	1,6	
		Pan rallado	0,0	3,9	3,1	2,6	
		Pan tipo francés	176,7	137,2	102,7	84,6	
		Panes y panecillos frescos de otro tipo	0,0	6,0	5,7	7,8	
		Panes y panecillos precocidos y congelados	0,0	0,1	0,0	0,1	

Tabla 73 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Pampeana (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
	Pastas	Fideos secos	21,4	22,8	28,3	24,5
		Canelones		0,1	0,2	0,1
		Fideos frescos		4,8	3,0	2,9
		Ñoquis frescos		0,9	1,3	0,9
		Otras pastas frescas rellenas, tortellets, fideos rellenos, panzotitis, agnolottis, capellettis, etc	14,0	1,3	2,0	1,3
		Otros alimentos semipreparados en base a pastas		0,1	0,1	0,0
		Ravioles frescos		7,8	8,4	2,5
		Surtidos de pastas		0,2	0,0	0,1
Leche, yogur y queso	Leches	Leche común descremada		14,3	25,1	12,3
		Leche común entera		96,3	72,7	52,6
		Leche larga vida descremada		2,5	3,0	6,2
		Leche larga vida entera		9,3	12,0	21,3
		Otras leches fluidas		0,2	0,0	0,0
		Surtidos de leche		0,1	0,1	0,0
		Leche en polvo entera o descremada	45,8	17,5	17,2	15,6
		Leches preparadas con aditamentos	0,0	1,8	2,3	2,2
		Surtidos de productos lácteos	0,0	0,0	0,0	0,1
	Quesos	Muzzarella	0,0	0,3	0,5	1,2
		Otros quesos	0,0	0,2	0,5	0,3
		Otros quesos semiduros	0,0	0,7	0,2	0,4
		Queso crema untable	1,6	1,3	2,8	3,7
		Queso de máquina	4,7	2,0	2,8	2,9
		Queso doble crema - cuartirolo - cremoso - port salut	12,9	12,8	16,1	13,7
		Queso fundido	0,0	0,3	0,0	0,0
		Queso para rallar	2,4	1,8	1,7	1,6
		Queso paté-gras - mar del plata	0,0	0,4	2,1	0,6
		Queso rallado	0,0	1,3	1,6	1,5
		Ricota	0,0	0,3	0,4	0,1
		Surtidos de quesos	0,0	0,5	0,0	0,2
	Yogures	Yogur con aditamentos	0,0	1,8	1,7	1,2
		Yogur natural o saborizado	23,4	30,3	32,4	21,4
Carne y huevo	Carne de ave	Carnes en restaurantes, bar	0,0	0,0	0,0	0,7
		Otras aves	0,0	0,2	0,0	0,1
		Pollo asado-spiedo	0,0	4,9	5,7	6,7
		Pollo entero	46,9	30,2	34,4	21,3
		Pollo trozado	0,0	8,8	15,6	19,6
		Surtidos de carne de ave	0,0	0,1	0,0	0,1
	Carnes rojas	Aguja	10,1	3,1	3,2	2,7
		Asado	14,6	12,9	10,1	8,8
		Bifes con hueso	17,4	11,3	9,9	9,9
		Carnaza comun	6,0	3,1	1,4	0,6
		Carne picada	23,3	23,7	21,7	21,8
		Carne vacuna asada-spiedo	0,0	0,6	1,5	2,7
		Carnes en restaurantes, bar	0,0	0,0	0,0	1,4
		Cuadril	5,1	6,3	5,9	5,1
		Falda	0,0	2,9	1,9	1,9
		Hueso con carne	6,8	5,5	3,5	2,9
		Hueso sin carne	0,0	0,4	0,1	0,3
		Lomo	0,0	1,7	1,7	1,0
		Matambre - cima	0,0	1,6	1,1	1,3
		Nalga, bola de lomo, cuadrada	18,0	20,8	16,0	14,9
		Otros cortes vacunos	18,3	1,1	1,2	1,1
		Paleta- Roast beef - palomita - tortuguita	0,0	2,7	3,2	3,4
		Peceto	0,0	2,2	1,4	1,8
		Surtidos de carne fresca vacuna	0,0	5,7	2,0	4,4
		Vacio	9,6	2,4	3,0	2,6
	Huevo	Huevos de gallina	26,8	21,5	20,9	20,1

Tabla 73 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Pampeana (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Otros huevos	0,0	0,0	0,0	0,0
	Otras carnes	Carne de cerdo con hueso	4,6	2,0	4,1	6,1
		Carne de cerdo sin hueso	0,0	0,2	0,7	1,1
		Otras carnes frescas, listas para consumir o congeladas	0,0	0,2	1,0	0,1
		Otros cortes de carne porcina	0,0	0,2	1,7	2,7
		Ovino y caprino, entero o por corte	0,0	0,6	0,5	0,3
	Pescados y mariscos	Atún en conserva	2,7	1,1	1,6	1,6
		Caballa en conserva		0,3	0,6	0,1
		Sardinas en conserva		0,1	0,0	0,0
		Mariscos en conserva		0,0	0,0	0,0
		Otras conservas de pescado		0,0	0,1	0,0
		Surtidos de pescados y mariscos en conserva		0,0	0,0	0,0
		Atún - lomo de atún- salmón- congrio	12,5	0,4	0,6	0,3
		Brótola- lenguado		0,1	0,1	0,0
		Filet de anchoas		0,0	0,0	0,0
		Filet preparado para cocinar		0,2	0,4	0,3
		Merluza		2,5	3,4	2,6
		Pejerrey		0,3	0,2	0,1
		Surubí		0,1	0,0	0,1
		Otros pescados de mar		0,2	0,3	0,1
		Otros pescados de río		1,1	1,3	0,7
		Semipreparados congelados en base a pescado y mariscos		0,3	1,4	0,9
		Surtidos de pescados y mariscos frescos, congelados y semipreparados		0,5	0,5	0,1
		Almejas, berberechos, mejillones, cholgas, vieiras		0,0	0,0	0,0
		Calamares		0,1	0,2	0,1
		Langostinos y camarones		0,0	0,1	0,0
		Otros mariscos	0,0	0,0	0,0	
	Preparaciones de carnes	Carnes en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,5
		Milanesa de carne, suprema	0,0	13,0	26,2	35,3
	Vísceras	Achuras y menudencias, porcinas y ovinas	11,5	0,2	0,1	0,1
		Hígado		1,9	1,4	1,2
		Lengua de vaca		0,2	0,6	0,3
		Menudencias de ave		2,0	4,0	1,9
		Mondongo		0,9	0,3	0,4
		Otras achuras y menudencias vacunas		1,1	1,2	0,7
		Riñón	0,1	0,3	0,2	
Aceites, frutas secas y semillas	Aceites	Aceite de girasol	17,1	12,1	21,1	24,7
		Aceite de maíz	0,0	1,5	1,7	0,6
		Aceite de oliva	0,0	0,8	0,8	1,0
		Aceite de soja	0,0	1,4	0,1	0,1
		Aceite mezcla	22,6	15,3	6,7	3,9
		Otros aceites	0,0	0,2	0,1	0,0
		Surtidos de aceites	0,0	0,3	0,0	0,0
	Frutas secas	Frutas secas	0,0	0,1	0,2	0,4
	Semillas	Semillas	0,0	0,0	0,0	0,2
Azúcares, Dulces, Postres, Golosinas		Azucar	47,6	35,9	30,3	26,0
	Azúcar					
	Cacao	Cacao azucarado o no	0,0	1,0	1,3	1,2
	Cereales para desayuno, inflados y barras de cereal	Barra de cereales	0,0	0,3	0,2	0,2

Tabla 73 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Pampeana (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Cereales inflados	0,0	0,9	1,0	1,0
		Mezcla de cereales y fibras o frutas	0,0	0,1	0,1	0,2
	Dulces	Dulce de leche	6,1	3,0	3,5	3,4
		Dulce de batata		1,6	1,2	0,9
		Dulce de membrillo		1,6	1,1	1,1
		Leches condensadas, evaporadas		0,0	0,0	0,0
		Mermeladas, otros dulces y jaleas	11,4	3,7	4,1	3,4
		Miel y similares		0,5	0,6	0,5
		Surtidos de dulces, mermeladas y miel		0,0	0,0	0,1
	Golosinas	Alfajores	3,0	2,6	2,5	1,8
		Bombones y bocaditos de chocolate	0,0	0,1	0,1	0,1
		Caramelos y chupetines	3,0	2,3	1,6	1,3
		Chicles	0,0	0,5	1,1	0,4
		Chocolate para taza-repostería	0,0	0,3	0,2	0,3
		Chocolates y chocolatinas	3,5	1,1	1,0	0,9
		Obleas cubiertas con chocolate o con confituras	0,0	0,1	0,1	0,1
		Otras golosinas y confituras	1,0	0,5	0,5	0,4
		Otros preparados de chocolate	0,0	0,0	0,0	0,0
		Surtidos de chocolates y otros dulces	0,0	0,3	0,1	0,1
		Turrón	0,0	0,2	0,3	0,4
	Postres	Helado envasado por kilo o litro	0,0	2,9	4,5	3,8
		Helado individual	0,3	1,0	0,9	0,9
		Helado suelto	0,0	2,0	3,1	2,7
		Polvos para postres y helados	0,0	1,3	0,7	0,4
		Postres	0,0	2,2	2,1	2,0
		Postres en restaurantes	0,0	0,5	0,4	0,4
		Productos para repostería	0,0	0,1	0,1	0,2
Bebidas con alcohol	Otras bebidas con alcohol	Aperitivos		1,1	1,5	2,5
		Bebidas alcohólicas en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,0	0,0	0,0
		Bebidas alcohólicas en restaurantes, bar		1,1	1,9	1,6
		Gastos en bebidas		0,3	0,0	0,0
		Gastos no discriminados en bebidas no alcohólicas	5,3	0,0	0,0	0,0
		Ginebra, caña, grapa		0,0	0,1	0,1
		Licores		0,0	0,2	0,1
		Otras bebidas destiladas		0,0	0,1	0,3
		Otros vinos espumantes		0,0	0,1	0,2
		Sidra		2,4	1,2	0,9
		Surtidos de bebidas destiladas		0,0	0,0	0,0
		Vinos dulces		0,1	0,0	0,1
		Vinos espumantes		0,5	0,7	1,3
		Whisky		0,1	0,2	0,1
	Vino y cerveza	Cerveza	30,0	23,3	30,7	37,8
		Cerveza en restaurantes, bar	0,0	2,6	1,2	6,3
		Surtido de vinos	0,0	0,1	0,0	0,0
		Vino común	67,9	30,8	19,0	11,7
		Vino en restaurantes, bar	0,0	0,5	0,0	0,7
		Vino fino	0,0	12,3	11,8	12,7
Bebidas sin alcohol	Gaseosas y aguas saborizadas	Aguas saborizadas frutales	0,0	0,0	18,4	20,4
		Gaseosas	65,8	158,3	164,0	136,8
		Gaseosas en restaurantes, bar	0,0	2,5	2,8	2,2
	Jugos	Jugos y refrescos en polvo para preparar bebidas	49,4	50,5	99,0	84,1
		Jugos y refrescos líquidos para preparar bebidas	110,6	66,7	31,4	12,7

Tabla 73 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Pampeana (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Jugos y refrescos para beber sin diluir		5,9	6,8	8,3
	Otras bebidas sin alcohol	Aperitivo sin alcohol en base a hierbas	0,0	7,0	5,2	6,6
		Bebidas isotónicas, energizantes	0,0	0,0	3,7	1,1
		Bebidas vegetales	0,0	0,0	0,0	0,1
		Gaseosas, jugos, agua mineral en comedores escolares, universitarios o fabriles	0,0	0,1	0,1	0,4
		Leche de soja, jugos a base de soja	0,0	0,5	0,2	0,3
		Otras bebidas en restaurantes, bar	0,0	0,2	0,5	0,5
		Surtidos de agua mineral, bebidas gaseosas y jugos	0,0	1,2	0,5	0,0
Carnes procesadas	Fiambres y embutidos	Bondiola	0,0	0,2	0,1	0,1
		Chorizo fresco - Salchicha criolla	4,9	5,3	5,3	5,7
		Jamón cocido	1,7	1,4	2,0	1,9
		Jamón crudo	0,0	0,3	0,2	0,3
		Lomito	0,0	0,0	0,0	0,0
		Matambre -fiambre-	0,0	0,1	0,0	0,0
		Morcilla	0,0	0,7	1,1	0,8
		Mortadela	0,0	1,1	0,8	0,8
		Otros embutidos	0,0	0,1	0,1	0,0
		Otros fiambres	3,9	0,1	0,2	0,2
		Paleta (fiambre)	1,7	1,7	2,4	1,6
		Panceta fresca, salada, ahumada	0,0	0,1	0,0	0,1
		Salame - salamin	1,8	1,1	1,0	1,0
		Salchicha tipo viena con y sin piel	4,8	3,2	3,5	3,1
		Salchichón	0,0	0,2	0,1	0,1
		Surtidos de embutidos frescos	0,0	1,4	1,0	0,1
		Surtidos de fiambres, embutidos y procesados en base a carne	0,0	0,0	0,0	1,4
	Semielaborados de carne	Carnes en conserva, escabeches		0,0	0,0	0,0
		Formitas, patitas, etc		0,2	0,5	1,0
		Hamburguesas de pollo		0,2	0,8	1,4
		Hamburguesas para cocinar - semipreparados-		3,8	5,5	4,7
		Otras pastas de carne		0,0	0,0	0,0
		Otros alimentos semipreparados en base a carne	13,5	0,1	0,1	0,1
		Otros alimentos semipreparados en base a carne porcina u ovina		0,0	0,0	0,4
		Otros alimentos semipreparados en base a pollo		0,3	0,2	0,8
		Paté de foie - ave en lata		0,2	0,3	0,2
		Picadillo de carne en lata		0,4	0,3	0,3
		Surtidos de procesados en base a carne		0,0	0,0	0,0
Galletitas y amasados de pastelería	Amasado de pastelería	Facturas y churros	12,7	11,9	9,9	8,6
		Masas secas o finas	0,0	0,4	1,3	0,5
		Otros productos de panadería y repostería	0,0	0,5	0,3	0,6
		Polvos para bizcochuelo, tortas, scones	0,0	0,4	0,4	0,6
		Surtidos de productos de panadería y pastelería	0,0	0,7	0,1	0,5
		Tortas, tartas, pan dulce	0,0	6,1	4,6	5,3
	Galletitas	Galletas, grisines y tostadas	20,4	2,8	4,3	3,0
		Galletitas de agua		10,9	10,5	9,1
		Galletitas de otro tipo	0,0	2,1	4,0	2,7
		Galletitas dulces	7,6	10,1	17,0	13,6
Grasas	Grasas animales	Crema de leche	3,5	2,1	3,5	2,9

Tabla 73 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Pampeana (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	
		Manteca		2,5	2,7	2,6	
		Grasa porcina	3,2	0,1	0,1	0,2	
		Grasa vacuna	0,0	0,8	0,6	0,4	
		Otras grasas	0,0	0,1	0,0	0,0	
		Surtidos de grasa para la cocina	0,0	0,0	0,0	0,0	
	Grasas vegetales	Margarina	0,0	0,8	0,5	0,3	
	Mayonesa	Mayonesa	5,0	4,1	5,5	5,5	
Varios	Caldos y sopas	Caldos concentrados	0,8	0,4	0,5	0,4	
		Sopas concentradas		0,2	0,2	0,1	
		Surtidos de sopas, preparaciones para postres y levadura		0,0	0,0	0,0	
	Productos de copetín	Chizitos, papas fritas, palitos (snacks)	0,0	1,0	1,7	1,9	
	Salsas	Ketchup	0,0	0,1	0,2	0,3	
		Mostaza	0,0	0,3	0,5	0,4	
		Otros aderezos y condimentos	0,0	0,0	0,0	0,0	
		Salsa en base a tomate	0,0	0,7	2,3	1,2	
		Salsas varias	0,0	0,0	0,1	0,1	
		Surtidos de salsas y condimentos	0,0	0,0	0,0	0,0	
Comidas listas		Comidas rápidas	Combo (snaks + gaseosa) en restaurantes, bar	0,0	0,0	0,0	0,4
			Comidas rápidas en restaurantes, bar	0,0	0,3	0,2	0,8
		Empanadas preparadas sin cocinar	0,0	0,0	0,0	0,1	
		Empanadas y tartas	10,4	14,6	17,9	18,3	
		Empanadas y tartas en restaurantes, bar	0,0	0,0	0,0	7,1	
		Otro tipo de sandwiches - lomitos, hamburguesas, milanesas, panchos, jamón y queso, etc-	0,0	2,6	5,1	6,0	
		Pizza , empanadas, tartas, etc. en comedores escolares, universitarios o fabriles	0,0	0,0	0,3	0,7	
		Pizza y bebidas en restaurantes, bar	0,0	5,6	5,0	15,0	
		Pizza- fainá- fugazza	2,8	3,2	5,3	5,3	
		Pizzas preparadas sin cocinar	0,0	0,4	0,3	0,6	
		Sandwiches (lomitos, hamburguesas, panchos, etc.) en comedores escolares, universitarios o fabriles	0,0	0,0	0,0	0,3	
		Sandwiches (lomitos, hamburguesas, panchos, etc.) y bebidas en restaurantes, bar	0,0	2,5	1,8	5,3	
		Sandwiches de miga -simple, triple-	0,0	1,1	1,0	0,9	
		Sandwiches de miga (simple, triple) en restaurantes, bar	0,0	0,0	0,0	0,3	
		Tartas preparadas sin cocinar	0,0	0,1	0,0	0,0	
		Otras comidas listas	Almuerzo o cena en comedores escolares, universitarios o fabriles	0,0	1,5	0,8	2,5
			Almuerzo o cena en restaurantes, bar	0,0	23,0	15,1	4,1
			Comidas en base a carnes	0,0	0,9	1,2	1,1
	Comidas en base a carnes en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,0	0,5	
	Comidas en base a pastas		0,0	1,3	1,1	1,2	
	Comidas en base a pastas en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,0	0,5	
	Comidas en base a pescado		0,0	0,1	0,1	0,3	
	Comidas en base a pescado en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,0	0,2	

Tabla 73 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Pampeana (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Comidas en base a tubérculos en restaurantes, bar	0,0	0,0	0,0	0,4
		Comidas en base a verduras y legumbres	0,0	0,0	0,0	0,2
		Comidas en base a verduras y legumbres en restaurantes, bar	0,0	0,0	0,0	0,0
		Comidas en base tubérculos	0,0	0,6	0,7	0,9
		Desayuno o merienda para llevar	0,0	0,0	0,0	1,0
		Desayuno, merienda, refrigerio en lugar de estudio o trabajo	0,0	0,4	0,1	0,9
		Desayuno/Refrigerio en restaurantes, bar	0,0	3,9	1,4	1,4
		Gastos no discriminados en alimentos	0,0	1,4	1,8	1,9
		Gastos no discriminados en alimentos y bebidas no alcohólicas	0,0	0,0	0,0	0,3
		Menú completo (Ejecutivo) en restaurantes, bar	0,0	0,1	3,6	1,8
		Menú y/o combo para llevar	0,0	0,0	0,0	2,5
		Otras comidas listas para cocinar	0,0	0,0	0,0	0,0
		Otras comidas con o sin bebidas listas para consumir en restaurantes, bar	0,0	0,5	2,5	1,3
		Otras comidas listas para consumir	3,1	2,9	3,1	6,4
Infusiones	Infusiones	Café en cápsulas o bolsitas para máquinas de café	0,0	0,0	0,0	0,0
		Café en saquitos	0,0	1,0	3,1	3,1
		Café instantáneo	0,0	86,3	120,1	95,4
		Café molido o en grano	80,8	32,9	23,4	20,1
		Café, té, mate cocido con facturas o tostadas en restaurantes, bar	0,0	0,5	0,6	2,0
		Café, té, mate cocido en comedores escolares, universitarios o fabriles	0,0	0,1	0,0	0,4
		Café, té, mate cocido solo en restaurantes, bar	0,0	2,2	3,1	2,6
		Capuchino en saquitos	0,0	0,0	0,2	0,2
		Capuchino instantáneo	0,0	0,7	1,1	0,9
		Malta instantánea	0,0	11,1	19,9	11,0
		Mate cocido en saquitos	0,0	12,8	21,2	21,7
		Otras infusiones	0,0	1,1	0,3	0,5
		Surtidos de café, te, yerba y cacao	0,0	0,0	0,0	0,0
		Té común en hebras, en hoja	0,0	1,6	1,0	0,3
		Té común en saquitos	149,3	71,0	68,3	59,6
		Té saborizado	0,0	0,0	0,0	0,1
		Yerba mate	508,3	407,7	469,1	426,2
Sal	Sal	Sal fina		3,5	3,2	3,2
		Sal gruesa	5,9	1,5	1,6	1,0
Varios	Condimentos	Especias	0,4	0,4	0,9	0,5
	Edulcorantes	Edulcorante	0,0	0,8	1,1	1,2
	Otros	Levadura	0,0	0,1	0,1	0,1
		Polvo para hornear	0,0	0,0	0,0	0,0
	Vinagre	Vinagre, aceto balsámico	4,1	3,5	2,6	3,5
Agua	Agua	Agua Mineral	29,6	37,4	71,3	61,3
		Agua mineral, soda en restaurantes, bar	0,0	0,1	0,1	0,4
		Agua potable	0,0	16,1	13,1	24,1
		Hielo	0,0	0,4	0,0	0,7
		Soda	94,3	30,4	34,7	20,0

Tabla 74 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Noroeste

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	
Verduras y frutas	Frutas	Aceitunas		0,3	0,5	0,3	
		Ananá		0,2	0,0	0,1	
		Ananá en conserva		0,1	0,1	0,1	
		Banana	26,2	24,5	20,4	17,0	
		Cerezas, guindas		0,0	0,0	0,0	
		Ciruela		1,1	1,0	1,0	
		Ciruelas desecadas		0,0	0,0	0,0	
		Damasco		0,2	0,2	0,2	
		Durazno	6,4	4,7	3,4	2,4	
		Duraznos en conserva	5,5	0,6	2,1	2,1	
		Ensalada de frutas en conserva		0,2	0,1	0,0	
		Frutas congeladas		0,0	0,0	0,0	
		Frutillas		0,9	1,5	1,4	
		Kiwi		0,1	0,2	0,1	
		Limón	3,8	3,8	3,8	5,2	
		Mandarina	25,7	12,1	9,7	5,9	
		Manzana	26,3	14,4	16,6	12,5	
		Melón		1,0	0,6	0,8	
		Naranja	36,4	20,3	24,1	12,8	
		Otras frutas desecadas		0,0	0,0	0,0	
		Otras frutas en conserva		0,0	0,0	0,0	
		Otras frutas frescas	29,3	0,4	0,4	0,1	
		Palta		0,5	0,8	0,9	
		Pasas de uva		0,0	0,0	0,0	
		Pelón		0,2	0,3	0,1	
		Pera	6,6	2,8	4,8	2,9	
		Pomelo		2,0	2,2	0,7	
		Sandía		3,9	3,2	2,5	
		Surtidos de frutas frescas o congeladas		1,3	0,5	2,4	
		Surtidos de frutas procesadas, secas o en conserva		0,0	0,0	0,0	
		Uva		3,0	2,2	1,5	
		Verduras					
				Acelga	11,1	5,7	7,3
			Aji	7,4	5,5	5,3	5,5
			Ajo	0,3	0,4	0,3	0,3
			Albahaca, perejil fresco		0,1	0,1	0,1
			Alcauciles		0,0	0,0	0,0
			Apio, hinojo		0,7	0,9	0,5
			Arvejas frescas		0,6	0,5	0,4
			Berenjena		0,8	1,1	0,9
			Cebolla	33,8	30,4	34,6	35,0
			Cebolla de verdeo, puerro		0,3	0,4	0,4
			Chauchas		0,7	1,0	0,8
		Coliflor, brócoli		0,3	0,3	0,2	
		Comidas en base a verduras y legumbres en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,1	
		Ensaladas varias		0,1	0,3	0,1	
		Espinaca		0,4	0,6	0,6	
		Hongos		0,0	0,1	0,0	
		Lechuga	9,0	7,5	9,7	7,0	
		Otras verduras deshidratadas		0,0	0,0	0,0	
		Otros vegetales frescos	11,0	0,0	0,1	0,0	
		Pepino		0,3	0,2	0,2	
		Polvos para purés zapallo deshidratados, etc		0,0	0,0	0,0	
		Rabanitos		0,0	0,0	0,0	
		Radicheta, radicha, rúcula		0,1	0,1	0,3	
		Remolacha		0,8	1,2	1,2	
		Repollo		0,4	0,2	0,2	
		Semipreparados frescos o congeladas en base a verduras		0,2	0,2	0,1	

Tabla 74 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Noroeste (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Surtidos de verduras, tubérculos y legumbres frescas o congeladas		6,0	1,4	8,1
		Surtidos de verduras, tubérculos y legumbres secas o en conservas y derivadas		0,2	0,0	0,0
		Tomate	52,4	51,2	54,0	51,9
		Tomates en conserva	5,6	6,5	8,9	8,3
		Verduras congeladas		0,0	0,0	0,2
		Verduras en conserva	0,4	0,1	0,1	0,1
		Verdurita, jardinera, ensaladas varias frescas		0,0	0,2	0,1
		Zanahoria	21,2	16,1	17,9	16,9
		Zapallito	5,8	5,0	5,5	5,2
		Zapallo	17,4	13,0	12,6	11,9
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	Cereales	Arroz blanco	30,7	28,2	33,7	32,4
		Arroz integral		0,1	0,3	0,3
		Avena		0,3	0,6	0,5
		Fideos de arroz		0,0	0,0	0,0
		Otras harinas, cereales y fibras	13,0	4,8	2,0	1,5
		Otros arroces con aditamentos		0,0	0,0	0,0
	Harinas	Féculas		0,2	0,1	0,2
		Harina de maíz		6,9	4,2	3,1
		Harina de trigo	34,1	25,4	19,4	21,4
		Harinas integrales		0,0	0,0	0,1
		Mezcla de harina para pizza, ñoquis, torta frita		0,1	0,2	0,4
		Otras harinas, cereales y fibras		0,1	0,2	0,0
		Sémola y semolín		1,2	1,2	1,3
	Hortalizas feculentas	Batata	3,5	3,3	1,6	0,9
		Choclo		2,2	1,4	1,3
		Choclo en conserva		0,2	0,4	0,6
		Mandioca		0,1	0,1	0,1
		Papa	122,5	105,5	87,2	83,8
		Papas y otros tubérculos congelados		0,0	0,1	0,1
		Polvos para puré de papa deshidratados		0,0	0,2	0,1
	Legumbres	Arvejas en conserva		0,9	1,1	1,3
		Arvejas secas		0,3	0,3	0,0
		Lentejas en conserva		0,0	0,1	0,1
		Lentejas secas		0,4	1,2	1,0
		Otras legumbres en conserva		0,0	0,0	0,1
		Otras legumbres frescas	10,3	0,2	0,2	0,1
		Otras legumbres secas		0,2	0,1	0,0
		Porotos en conserva		0,0	0,0	0,0
		Porotos secos		0,3	0,3	0,2
		Milanesa de soja		0,0	0,0	0,4
	Masas y tapas	Pre-pizza	6,0	8,2	8,7	7,8
		Tapas frescas para canelones, panqueques, lasagnas, etc		0,1	0,0	0,0
		Tapas frescas para tartas, empanadas y pastelitos	1,3	0,9	3,6	3,9
	Panecillos	Pan envasado blanco		1,5	2,5	2,8
		Pan envasado integral	7,3	0,4	1,2	0,7
		Pan integral fresco en piezas		2,4	2,8	1,9
		Pan para hamburguesas - pebetes - panchos		1,4	1,6	1,2
		Pan rallado		5,0	4,6	4,3
		Pan tipo francés	206,0	160,8	138,2	110,2
		Panes y panecillos frescos de otro tipo		32,3	22,2	10,4
		Panes y panecillos precocidos y congelados		0,1	0,0	0,1

Tabla 74 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Noroeste (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
	Pastas	Fideos secos	28,6	29,9	30,7	26,8
		Canelones		0,1	0,0	0,0
		Fideos frescos		0,9	1,3	0,5
		Ñoquis frescos		0,2	0,6	0,2
		Otras pastas frescas rellenas, tortellettis, fideos rellenos, panzotitis, agnolottis, capellettis, etc	3,2	0,2	0,5	0,4
		Otros alimentos semipreparados en base a pastas		0,1	0,0	0,0
		Ravioles frescos		2,8	4,0	1,0
		Surtidos de pastas		0,0	0,0	0,0
Leche, yogur y queso	Leches	Leche común descremada		4,9	13,0	8,3
		Leche común entera		52,7	49,4	36,9
		Leche larga vida descremada		0,7	1,5	3,2
		Leche larga vida entera		4,0	4,6	6,9
		Otras leches fluidas		0,0	0,0	0,0
		Surtidos de leche		0,0	0,0	0,0
		Leche en polvo entera o descremada	67,0	22,0	30,6	19,1
		Leches preparadas con aditamentos		0,6	1,8	1,2
		Surtidos de productos lácteos		0,0	0,0	0,0
	Quesos	Muzzarella		0,0	0,1	0,1
		Otros quesos		0,2	0,3	0,2
		Otros quesos semiduros		0,1	0,0	0,0
		Queso crema untable	0,5	0,7	0,9	1,1
		Queso de máquina	4,1	2,3	3,1	3,5
		Queso doble crema - cuartirolo - cremoso - port salut	9,5	10,2	13,6	13,6
		Queso fundido		0,1	0,0	0,0
		Queso para rallar	0,9	0,7	0,7	0,9
		Queso paté-gras - mar del plata		0,1	0,1	0,1
		Queso rallado		0,4	0,7	0,5
		Ricota		0,1	0,1	0,1
		Surtidos de quesos		0,0	0,0	0,0
	Yogures	Yogur con aditamentos		0,3	0,5	0,4
		Yogur natural o saborizado	22,4	25,1	32,8	27,0
Carne y huevo	Carne de ave	Carnes en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,6
		Otras aves		0,0	0,0	0,0
		Pollo asado-spiedo		3,3	5,5	5,3
		Pollo entero	33,3	23,7	38,3	29,7
		Pollo trozado		5,6	13,3	19,8
		Surtidos de carne de ave		0,1	0,3	0,0
	Carnes rojas	Aguja	26,2	2,7	0,2	0,1
		Asado	14,1	10,5	7,4	7,6
		Bifes con hueso	10,9	6,9	9,1	8,4
		Carnaza comun	17,1	12,3	10,8	7,8
		Carne picada	12,7	18,4	19,7	22,8
		Carne vacuna asada-spiedo		0,5	0,5	1,0
		Carnes en restaurantes, bar		0,0	0,0	1,5
		Cuadril	5,6	5,3	5,8	4,0
		Falda		0,5	0,3	0,5
		Hueso con carne	18,5	10,3	8,0	5,0
		Hueso sin carne		1,4	0,1	1,0
		Lomo		3,1	4,9	2,9
		Matambre - cima		0,5	0,6	0,7
		Nalga, bola de lomo, cuadrada	16,1	27,2	16,7	21,9
		Otros cortes vacunos	2,5	0,3	1,0	1,9
		Paleta- Roast beef - palomita - tortugueta		1,9	4,2	4,6
		Peceto		1,2	2,3	1,5
		Surtidos de carne fresca vacuna		0,3	2,9	0,8
		Vacio	3,1	1,3	4,0	2,4
	Huevo	Huevos de gallina	22,3	18,6	18,6	19,9

Tabla 74 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Noroeste (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Otros huevos		0,0	0,0	0,0
	Otras carnes	Carne de cerdo con hueso	4,5	1,4	2,6	2,9
		Carne de cerdo sin hueso		0,1	0,3	0,5
		Otras carnes frescas, listas para consumir o congeladas		0,1	0,8	1,2
		Otros cortes de carne porcina		0,1	0,3	0,4
		Ovino y caprino, entero o por corte		1,1	0,5	0,3
	Pescados y mariscos	Atún en conserva		0,4	0,7	0,8
		Caballa en conserva		0,5	0,9	0,4
		Sardinias en conserva		0,1	0,0	0,0
		Mariscos en conserva		0,0	0,0	0,0
		Otras conservas de pescado		0,0	0,0	0,0
		Surtidos de pescados y mariscos en conserva		0,0	0,0	0,0
		Atún - lomo de atún- salmón- congrio		0,0	0,1	0,1
		Brótola- lenguado		0,0	0,0	0,0
		Filet de anchoas		0,0	0,0	0,0
		Filet preparado para cocinar		0,0	0,3	0,1
		Merluza		1,3	2,0	1,8
		Pejerrey		0,3	0,1	0,0
		Surubí		0,2	0,1	0,0
		Otros pescados de mar		0,0	0,0	0,0
		Otros pescados de río		0,8	0,9	0,6
		Semipreparados congelados en base a pescado y mariscos		0,1	0,5	0,8
		Surtidos de pescados y mariscos frescos, congelados y semipreparados		0,0	0,1	0,0
		Almejas, berberechos, mejillones, cholgas, vieiras		0,0	0,0	0,0
		Calamares		0,0	0,0	0,0
		Langostinos y camarones		0,0	0,0	0,0
		Otros mariscos		0,0	0,0	0,0
	Preparaciones de carnes	Carnes en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,7
		Milanesa de carne, suprema		5,8	19,0	25,6
	Vísceras	Achuras y menudencias, porcinas y ovinas		0,0	0,1	0,0
		Hígado		2,4	2,2	2,0
		Lengua de vaca		0,2	0,1	0,2
		Menudencias de ave		1,2	3,8	2,1
		Mondongo		0,9	0,8	0,7
		Otras achuras y menudencias vacunas		0,9	0,5	0,3
		Riñón		0,1	0,2	0,1
Aceites, frutas secas y semillas	Aceites	Aceite de girasol	9,6	8,0	20,3	17,3
		Aceite de maíz		0,4	0,6	0,1
		Aceite de oliva		0,2	0,2	0,3
		Aceite de soja		0,6	0,3	0,0
		Aceite mezcla	26,8	13,3	5,1	5,3
		Otros aceites		0,0	0,0	0,1
		Surtidos de aceites		0,0	0,0	0,0
	Frutas secas	Frutas secas		0,1	0,1	0,2
	Semillas	Semillas		0,0	0,0	0,1
Azúcares, Dulces, Postres, Golosinas	Azúcar	Azúcar	72,3	48,3	38,3	31,3
	Cacao	Cacao azucarado o no		0,4	0,4	0,2
	Cereales para desayuno, inflados y barras de cereal	Barra de cereales		0,0	0,1	0,1

Tabla 74 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Noroeste (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Cereales inflados		0,8	1,0	0,8
		Mezcla de cereales y fibras o frutas		0,0	0,0	0,0
	Dulces	Dulce de leche	4,4	2,0	2,2	1,9
		Dulce de batata		1,0	0,7	0,7
		Dulce de membrillo		0,5	0,3	0,2
		Leches condensadas, evaporadas		0,0	0,0	0,0
		Mermeladas, otros dulces y jaleas	7,0	1,7	2,4	1,7
		Miel y similares		0,3	0,3	0,5
		Surtidos de dulces, mermeladas y miel		0,0	0,1	0,0
	Golosinas	Alfajores	1,9	2,4	1,3	0,8
		Bombones y bocaditos de chocolate		0,0	0,0	0,0
		Caramelos y chupetines	1,6	1,6	1,4	0,6
		Chicles		0,8	1,2	0,2
		Chocolates para taza-repostería		0,1	0,1	0,2
		Chocolates y chocolatinas	1,9	0,6	0,7	0,3
		Obleas cubiertas con chocolate o con confituras		0,0	0,0	0,1
		Otras golosinas y confituras	1,2	0,6	0,5	0,3
		Otros preparados de chocolate		0,0	0,0	0,0
		Surtidos de chocolates y otros dulces		0,1	0,0	0,0
		Turrón		0,1	0,1	0,1
	Postres	Helado envasado por kilo o litro		2,5	3,2	2,7
		Helado individual	0,2	1,6	1,0	0,8
		Helado suelto		0,6	1,2	0,9
		Polvos para postres y helados		0,6	0,5	0,3
		Postres		0,7	1,0	0,9
		Postres en restaurantes		0,5	0,2	0,2
		Productos para repostería		0,0	0,1	0,1
Bebidas con alcohol	Otras bebidas con alcohol	Aperitivos		0,5	0,5	0,6
		Bebidas alcohólicas en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,0	0,0	0,0
		Bebidas alcohólicas en restaurantes, bar		0,6	0,4	0,5
		Gastos en bebidas		0,0	0,0	0,0
		Gastos no discriminados en bebidas no alcohólicas		0,0	0,0	0,0
		Ginebra, caña, grapa		0,0	0,0	0,0
		Licores		0,1	0,0	0,1
		Otras bebidas destiladas		0,1	0,0	0,1
		Otros vinos espumantes		0,0	0,0	0,0
		Sidra		2,9	6,0	2,0
		Surtidos de bebidas destiladas		0,0	0,0	0,1
		Vinos dulces		0,1	0,1	0,0
		Vinos espumantes		0,0	0,1	0,0
		Whisky		0,1	0,0	0,0
	Vino y cerveza	Cerveza	18,2	12,1	12,3	13,3
		Cerveza en restaurantes, bar		1,9	1,0	2,3
		Surtido de vinos		0,0	0,0	0,0
		Vino común	37,0	18,8	12,5	6,1
		Vino en restaurantes, bar		0,9	0,6	0,1
		Vino fino		3,5	3,5	2,5
Bebidas sin alcohol	Gaseosas y aguas saborizadas	Aguas saborizadas frutales		0,0	16,5	20,2
		Gaseosas	152,0	297,6	276,5	235,2
		Gaseosas en restaurantes, bar		3,6	2,0	4,0
	Jugos	Jugos y refrescos en polvo para preparar bebidas	89,4	68,7	156,3	100,1
		Jugos y refrescos líquidos para preparar bebidas	55,4	18,6	6,0	2,3

Tabla 74 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Noroeste (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Jugos y refrescos para beber sin diluir		4,3	10,3	9,0
	Otras bebidas sin alcohol	Aperitivo sin alcohol en base a hierbas		0,8	0,7	0,9
		Bebidas isotónicas, energizantes		0,0	1,0	0,8
		Bebidas vegetales		0,0	0,0	0,0
		Gaseosas, jugos, agua mineral en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,0	0,1	0,5
		Leche de soja, jugos a base de soja		1,4	4,6	2,7
		Otras bebidas en restaurantes, bar		0,1	0,2	0,4
		Surtidos de agua mineral, bebidas gaseosas y jugos		0,3	0,0	0,0
Carnes procesadas	Fiambres y embutidos	Bondiola		0,1	0,0	0,0
		Chorizo fresco - Salchicha criolla	5,4	3,6	4,9	4,8
		Jamón cocido	1,1	0,7	1,1	1,7
		Jamón crudo		0,1	0,1	0,1
		Lomito		0,0	0,0	0,0
		Matambre -fiambre-		0,0	0,0	0,1
		Morcilla		0,7	1,1	0,6
		Mortadela		1,1	1,0	0,7
		Otros embutidos		0,1	0,4	0,1
		Otros fiambres	2,9	0,1	0,1	0,1
		Paleta (fiambre)	0,6	0,4	1,0	0,8
		Panceta fresca, salada, ahumada		0,1	0,1	0,1
		Salame - salamin	1,2	0,8	1,0	0,7
		Salchicha tipo viena con y sin piel	2,9	2,2	2,8	2,4
		Salchichón		0,0	0,0	0,1
		Surtidos de embutidos frescos		0,8	0,6	0,1
		Surtidos de fiambres, embutidos y procesados en base a carne		0,0	0,0	0,6
	Semielaborados de carne	Carnes en conserva, escabeches		0,0	0,0	0,0
		Formitas, patitas, etc		0,0	0,4	0,6
		Hamburguesas de pollo		0,2	0,5	0,5
		Hamburguesas para cocinar - semipreparados-		1,5	2,9	2,8
		Otras pastas de carne		0,1	0,0	0,0
		Otros alimentos semipreparados en base a carne	6,8	0,2	0,4	0,4
		Otros alimentos semipreparados en base a carne porcina u ovina		0,0	0,0	0,0
		Otros alimentos semipreparados en base a pollo		0,1	0,5	0,3
		Paté de foie - ave en lata		0,0	0,0	0,0
		Picadillo de carne en lata		0,5	0,5	0,3
		Surtidos de procesados en base a carne		0,0	0,0	0,0
Galletitas y amasados de pastelería	Amasado de pastelería	Facturas y churros	6,0	4,0	4,4	2,7
		Masas secas o finas		0,4	0,3	0,2
		Otros productos de panadería y repostería		0,9	3,8	15,4
		Polvos para bizcochuelo, tortas, scones		0,2	0,4	0,2
		Surtidos de productos de panadería y pastelería		7,5	0,2	3,0
		Tortas, tartas, pan dulce		5,8	5,6	3,7
	Galletitas	Galletas, grisines y tostadas		0,9	1,9	1,2
		Galletitas de agua	12,4	3,5	4,9	4,4
		Galletitas de otro tipo		2,0	1,0	0,5
		Galletitas dulces	2,5	5,2	7,1	5,5
Grasas	Grasas animales	Crema de leche	1,5	0,3	0,6	0,4

Tabla 74 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Noroeste (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Manteca		1,1	1,3	0,7
		Grasa porcina	5,2	0,1	0,0	0,1
		Grasa vacuna		2,6	1,3	0,9
		Otras grasas		0,0	0,0	0,0
		Surtidos de grasa para la cocina		0,0	0,1	0,0
	Grasas vegetales	Margarina		0,4	0,3	0,2
	Mayonesa	Mayonesa	2,6	1,9	3,1	2,9
Varios	Caldos y sopas	Caldos concentrados		0,4	0,4	0,4
		Sopas concentradas		0,1	0,2	0,1
		Surtidos de sopas, preparaciones para postres y levadura	0,7	0,0	0,0	0,0
	Productos de copetín	Chizitos, papas fritas, palitos (snacks)		0,7	1,1	0,9
	Salsas	Ketchup		0,0	0,2	0,1
		Mostaza		0,2	0,4	0,4
		Otros aderezos y condimentos		0,0	0,0	0,0
		Salsa en base a tomate		0,2	1,0	0,5
		Salsas varias		0,0	0,1	0,0
		Surtidos de salsas y condimentos		0,0	0,0	0,0
Comidas listas	Comidas rápidas	Combo (snaks + gaseosa) en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,4
		Comidas rápidas en restaurantes, bar		0,3	0,5	0,2
		Empanadas preparadas sin cocinar		0,1	0,0	0,1
		Empanadas y tartas	12,6	25,6	36,9	34,5
		Empanadas y tartas en restaurantes, bar		0,0	0,0	12,0
		Otro tipo de sandwiches - lomitos, hamburguesas, milanesas, panchos, jamón y queso, etc-		5,6	8,1	8,2
		Pizza , empanadas, tartas, etc. en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,0	1,1	1,5
		Pizza y bebidas en restaurantes, bar		4,8	4,7	10,5
		Pizza- fainá- fugazza	2,2	2,2	2,9	3,7
		Pizzas preparadas sin cocinar		0,1	0,1	0,2
		Sandwiches (lomitos, hamburguesas, panchos, etc.) en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,0	0,0	0,3
		Sandwiches (lomitos, hamburguesas, panchos, etc.) y bebidas en restaurantes, bar		4,3	1,7	6,0
		Sandwiches de miga -simple, triple-		0,4	0,6	0,6
		Sandwiches de miga (simple, triple) en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,5
		Tartas preparadas sin cocinar		0,0	0,0	0,0
	Otras comidas listas	Almuerzo o cena en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,2	0,0	2,3
		Almuerzo o cena en restaurantes, bar		20,8	16,7	1,6
		Comidas en base a carnes		1,6	2,1	1,5
		Comidas en base a carnes en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,9
		Comidas en base a pastas		1,0	0,6	0,5
		Comidas en base a pastas en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,4
		Comidas en base a pescado		0,3	0,2	0,2
		Comidas en base a pescado en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,0

Tabla 74 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Noroeste (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Comidas en base a tubérculos en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,3
		Comidas en base a verduras y legumbres		0,0	0,0	0,4
		Comidas en base a verduras y legumbres en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,1
		Comidas en base tubérculos		1,0	2,3	1,0
		Desayuno o merienda para llevar		0,0	0,0	1,7
		Desayuno, merienda, refrigerio en lugar de estudio o trabajo		0,1	0,0	0,6
		Desayuno/Refrigerio en restaurantes, bar		4,9	3,0	2,9
		Gastos no discriminados en alimentos		0,3	0,1	0,2
		Gastos no discriminados en alimentos y bebidas no alcohólicas		0,0	0,0	0,4
		Menú completo (Ejecutivo) en restaurantes, bar		0,1	1,0	3,2
		Menú y/o combo para llevar		0,0	0,0	3,6
		Otras comidas listas para cocinar		0,0	0,0	0,0
		Otras comidas con o sin bebidas listas para consumir en restaurantes, bar		2,6	3,9	1,2
		Otras comidas listas para consumir	3,1	8,3	6,0	7,4
Infusiones	Infusiones	Café en cápsulas o bolsitas para máquinas de café		0,0	0,0	0,0
		Café en saquitos		0,7	2,4	3,1
		Café instantáneo		38,4	43,4	32,5
		Café molido o en grano	54,4	20,9	16,7	8,9
		Café, té, mate cocido con facturas o tostadas en restaurantes, bar		0,4	0,2	0,6
		Café, té, mate cocido en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,0	0,0	0,2
		Café, té, mate cocido solo en restaurantes, bar		2,1	1,0	1,2
		Capuchino en saquitos		0,0	0,0	0,0
		Capuchino instantáneo		0,1	0,4	0,1
		Malta instantánea		6,2	3,3	0,3
		Mate cocido en saquitos		10,7	26,8	32,8
		Otras infusiones		2,2	0,3	0,4
		Surtidos de café, te, yerba y cacao		0,0	0,0	0,0
		Té común en hebras, en hoja		0,7	0,3	0,0
		Té común en saquitos	108,1	55,1	69,7	44,2
		Té saborizado		0,0	0,0	0,0
		Yerba mate	293,5	187,3	166,8	134,9
Sal	Sal	Sal fina		4,0	4,2	3,1
		Sal gruesa	6,8	1,5	0,8	1,0
Varios	Condimentos	Especias	0,9	0,8	0,6	0,6
	Edulcorantes	Edulcorante		0,4	0,7	0,9
	Otros	Levadura		0,2	0,2	0,2
		Polvo para hornear		0,0	0,0	0,0
	Vinagre	Vinagre, aceto balsámico	2,1	1,1	1,2	1,0
Agua	Agua	Agua Mineral	21,1	17,8	49,2	70,8
		Agua mineral, soda en restaurantes, bar		0,3	0,1	0,4
		Agua potable		0,5	0,8	13,5
		Hielo		0,1	0,2	0,6
		Soda	91,8	26,4	19,5	24,7

Tabla 75 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Noreste

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18	
Verduras y frutas	Frutas	Aceitunas		0,1	0,2	0,2	
		Ananá		1,1	0,6	0,7	
		Ananá en conserva		0,1	0,1	0,1	
		Banana	22,7	19,8	18,6	13,7	
		Cerezas, guindas		0,0	0,0	0,0	
		Ciruela		1,6	1,1	1,5	
		Ciruelas desecadas		0,0	0,0	0,0	
		Damasco		0,1	0,1	0,0	
		Durazno	2,4	1,4	1,2	0,5	
		Duraznos en conserva	4,1	1,0	2,3	2,0	
		Ensalada de frutas en conserva		0,2	0,2	0,1	
		Frutas congeladas		0,0	0,0	0,0	
		Frutillas		0,2	0,6	0,4	
		Kiwi		0,0	0,3	0,2	
		Limón	2,5	1,9	1,5	1,4	
		Mandarina	17,6	5,8	2,5	4,5	
		Manzana	26,1	13,9	14,5	8,1	
		Melón		0,5	0,9	0,5	
		Naranja	37,2	22,7	19,6	13,2	
		Otras frutas desecadas		0,0	0,0	0,0	
		Otras frutas en conserva		0,2	0,1	0,1	
		Otras frutas frescas	29,4	0,1	0,1	0,4	
		Palta		0,1	0,1	0,0	
		Pasas de uva		0,1	0,1	0,0	
		Pelón		0,2	0,1	0,1	
		Pera	5,4	3,3	4,4	1,5	
		Pomelo		0,7	0,1	0,7	
		Sandía		5,1	4,6	3,6	
		Surtidos de frutas frescas o congeladas		0,1	1,0	1,9	
		Surtidos de frutas procesadas, secas o en conserva		0,0	0,0	0,0	
		Uva		1,2	1,4	0,6	
		Verduras		7,7	5,2	5,3	2,3
		Aji	2,9	3,3	3,6	3,6	
	Ajo	0,3	0,4	0,3	0,2		
	Albahaca, perejil fresco		0,2	0,2	0,1		
	Alcauciles		0,0	0,0	0,0		
	Apio, hinojo		0,3	0,3	0,1		
	Arvejas frescas		0,1	0,0	0,0		
	Berenjena		0,3	0,3	0,2		
	Cebolla	31,7	30,3	33,0	28,7		
	Cebolla de verdeo, puerro		1,1	0,9	0,7		
	Chauchas		0,6	0,5	0,2		
	Coliflor, brócoli		0,1	0,1	0,1		
	Comidas en base a verduras y legumbres en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,0		
	Ensaladas varias		0,2	0,7	0,4		
	Espinaca		0,2	0,1	0,2		
	Hongos		0,0	0,0	0,1		
Lechuga	8,8	7,5	7,6	5,3			
Otras verduras deshidratadas		0,0	0,0	0,0			
Otros vegetales frescos	19,7	0,0	0,0	0,0			
Pepino		0,4	0,5	0,6			
Polvos para purés zapallo deshidratados, etc		0,0	0,0	0,0			
Rabanitos		0,0	0,0	0,1			
Radicheta, radicha, rúcula		0,2	0,5	0,3			
Remolacha		0,6	0,7	0,6			
Repollo		1,6	2,2	1,7			
Semipreparados frescos o congeladas en base a verduras		0,1	0,2	0,0			

Tabla 75 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Noreste (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18		
		Surtidos de verduras, tubérculos y legumbres frescas o congeladas		2,4	5,2	6,1		
		Surtidos de verduras, tubérculos y legumbres secas o en conservas y derivadas		0,0	0,0	0,4		
		Tomate	34,1	31,8	33,0	25,7		
		Tomates en conserva	10,4	12,2	15,6	12,8		
		Verduras congeladas		0,0	0,1	0,1		
		Verduras en conserva	1,4	0,1	0,1	0,4		
		Verdura, jardinera, ensaladas varias frescas		0,1	0,1	0,0		
		Zanahoria	14,1	11,7	13,3	9,5		
		Zapallito	2,7	3,2	2,1	1,3		
		Zapallo	9,7	7,4	8,2	5,0		
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	Cereales	Arroz blanco	38,0	31,3	40,5	30,6		
		Arroz integral		0,1	0,2	0,3		
		Avena		0,1	0,4	0,4		
		Fideos de arroz		0,0	0,0	0,0		
		Otras harinas, cereales y fibras	8,1	3,0	0,6	1,2		
		Otros arroces con aditamentos		0,0	0,0	0,0		
		Harinas	Féculas		0,6	0,9	1,0	
			Harina de maíz		9,2	7,3	6,4	
			Harina de trigo	64,1	38,4	41,0	38,3	
			Harinas integrales		0,0	0,0	0,3	
			Mezcla de harina para pizza, ñoquis, torta frita		0,0	0,0	0,2	
			Otras harinas, cereales y fibras		0,1	0,1	0,1	
			Sémola y semolín		0,2	0,1	0,0	
	Hortalizas feculentas	Batata	2,9	2,8	2,3	1,3		
		Choclo		0,4	0,4	0,4		
		Choclo en conserva		0,5	1,1	1,0		
		Mandioca		8,7	8,3	4,8		
		Papa	95,9	79,6	60,6	50,1		
				Papas y otros tubérculos congelados		0,2	0,0	0,0
				Polvos para puré de papa deshidratados		0,0	0,2	0,1
Legumbres		Arvejas en conserva	8,9	1,4	2,8	2,2		
		Arvejas secas		0,5	0,5	0,3		
		Lentejas en conserva		0,0	0,3	0,2		
	Lentejas secas	0,3		1,2	0,9			
	Otras legumbres en conserva	0,0		0,1	0,0			
	Otras legumbres frescas	0,0		0,0	0,0			
	Otras legumbres secas	0,1		0,0	0,0			
	Porotos en conserva	0,0		0,1	0,0			
		Porotos secos	1,8	2,1	1,6			
		Milanesa de soja		0,0	0,0	0,1		
Masas y tapas	Pre-pizza	4,7	4,6	6,2	3,0			
	Tapas frescas para canelones, panqueques, lasagnas, etc		0,0	0,0	0,0			
		Tapas frescas para tartas, empanadas y pastelitos	5,5	3,1	6,6	5,2		
Panes	Pan envasado blanco	6,0	0,6	0,8	0,5			
	Pan envasado integral		0,4	0,5	0,4			
	Pan integral fresco en piezas		2,5	2,0	1,7			
	Pan para hamburguesas - pebetes - panchos			1,0	1,5	0,9		
	Pan rallado			2,0	1,9	1,5		
	Pan tipo francés		168,2	150,5	133,6	107,8		
				Panes y panecillos frescos de otro tipo		2,5	3,8	3,0
		Panes y panecillos precocidos y congelados		0,0	0,0	0,1		

Tabla 75 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Noreste (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
	Pastas	Fideos secos	28,5	30,4	32,2	26,9
		Canelones		0,0	0,0	0,0
		Fideos frescos		1,0	2,6	1,2
		Noquis frescos		0,5	0,8	0,3
		Otras pastas frescas rellenas, tortellets, fideos rellenos, panzotis, agnolottis, capellettis, etc	5,6	0,2	0,4	0,4
		Otros alimentos semipreparados en base a pastas		0,1	0,0	0,0
		Ravioles frescos		2,5	3,3	1,1
		Surtidos de pastas		0,0	0,0	0,0
Leche, yogur y queso	Leches	Leche común descremada		5,6	11,0	10,1
		Leche común entera		57,6	77,0	44,5
		Leche larga vida descremada		2,4	2,3	5,1
		Leche larga vida entera		14,3	8,0	14,1
		Otras leches fluidas		0,1	0,1	0,0
		Surtidos de leche		0,2	0,1	0,0
		Leche en polvo entera o descremada	113,8	44,4	53,2	50,2
		Leches preparadas con aditamentos		0,3	1,8	1,5
		Surtidos de productos lácteos		0,0	0,0	0,0
	Quesos	Muzzarella		0,1	0,3	0,3
		Otros quesos		0,0	0,1	0,2
		Otros quesos semiduros		0,2	0,1	0,0
		Queso crema untable	0,7	1,5	0,6	1,0
		Queso de máquina	4,5	1,3	2,3	2,2
		Queso doble crema - cuartirolo - cremoso - port salut	8,7	7,4	12,6	8,9
		Queso fundido		0,1	0,0	0,0
		Queso para rallar	0,9	0,6	0,3	0,2
		Queso paté-gras - mar del plata		0,6	0,3	0,2
		Queso rallado		0,7	1,2	0,7
		Ricota		0,2	0,3	0,2
		Surtidos de quesos		0,0	0,0	0,0
	Yogures	Yogur con aditamentos		0,5	1,3	0,4
		Yogur natural o saborizado	14,4	22,0	33,6	19,0
Carne y huevo	Carne de ave	Carnes en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,1
		Otras aves		0,1	0,0	0,1
		Pollo asado-spiedo		8,5	11,1	8,0
		Pollo entero	35,9	21,9	24,3	10,6
		Pollo trozado		7,7	25,6	29,4
		Surtidos de carne de ave		0,4	0,1	0,0
	Carnes rojas	Aguja	7,6	6,5	7,3	7,7
		Asado	13,3	8,2	5,1	5,5
		Bifes con hueso	16,8	14,8	14,1	14,5
		Carnaza comun	5,1	3,4	2,2	1,1
		Carne picada	18,1	22,7	26,3	23,7
		Carne vacuna asada-spiedo		2,3	3,5	4,2
		Carnes en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,2
		Cuadril	10,7	6,6	4,0	3,3
		Falda		5,0	3,8	2,7
		Hueso con carne	12,1	9,8	8,3	5,2
		Hueso sin carne		0,4	0,2	0,1
		Lomo		1,5	0,8	0,6
		Matambre - cima		0,1	0,1	0,3
		Nalga, bola de lomo, cuadrada	32,9	23,5	22,1	13,4
		Otros cortes vacunos	25,3	2,1	0,5	2,3
		Paleta- Roast beef - palomita - tortuguita		3,9	6,6	4,2
		Peceto		1,1	0,8	0,4
		Surtidos de carne fresca vacuna		4,3	3,0	4,6
		Vacio	8,7	2,1	2,8	3,9
	Huevo	Huevos de gallina	26,0	18,2	20,1	14,5

Tabla 75 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Noreste (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Otros huevos		0,0	0,0	0,0
	Otras carnes	Carne de cerdo con hueso	4,5	1,9	2,6	3,6
		Carne de cerdo sin hueso		0,1	0,5	0,3
		Otras carnes frescas, listas para consumir o congeladas		0,2	0,1	0,3
		Otros cortes de carne porcina		0,2	0,3	0,9
		Ovino y caprino, entero o por corte		0,7	0,2	0,2
	Pescados y mariscos	Atún en conserva	1,6	0,4	0,8	0,7
		Caballa en conserva		0,2	0,4	0,3
		Sardinias en conserva		0,0	0,1	0,0
		Mariscos en conserva		0,0	0,0	0,0
		Otras conservas de pescado		0,0	0,0	0,0
		Surtidos de pescados y mariscos en conserva		0,0	0,0	0,0
		Atún - lomo de atún- salmón- congrio	4,1	0,1	0,1	0,0
		Brótola- lenguado		0,0	0,0	0,0
		Filet de anchoas		0,0	0,0	0,0
		Filet preparado para cocinar		0,0	0,1	0,1
		Merluza		0,5	1,0	0,5
		Pejerrey		0,0	0,0	0,0
		Surubí		0,3	0,3	0,2
		Otros pescados de mar		0,0	0,0	0,0
		Otros pescados de río		1,0	0,8	0,6
		Semipreparados congelados en base a pescado y mariscos		0,1	0,2	0,5
		Surtidos de pescados y mariscos frescos, congelados y semipreparados		0,0	0,1	0,0
		Almejas, berberechos, mejillones, cholgas, vieiras		0,0	0,0	0,0
		Calamares		0,0	0,0	0,1
		Langostinos y camarones		0,0	0,0	0,0
		Otros mariscos		0,0	0,0	0,0
	Preparaciones de carnes	Carnes en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,3
		Milanesa de carne, suprema		9,7	23,4	20,3
	Vísceras	Achuras y menudencias, porcinas y ovinas	10,2	0,0	0,2	0,2
		Hígado		1,7	2,4	1,6
		Lengua de vaca		0,4	0,1	0,2
		Menudencias de ave		2,0	2,8	0,9
		Mondongo		1,0	1,1	0,3
		Otras achuras y menudencias vacunas		1,0	0,7	2,0
		Riñón		0,1	0,1	0,3
Aceites, frutas secas y semillas	Aceites	Aceite de girasol	12,3	13,4	27,2	26,6
		Aceite de maíz		0,2	0,6	0,3
		Aceite de oliva		0,3	0,3	0,2
		Aceite de soja		1,8	0,0	0,0
		Aceite mezcla	30,3	12,3	5,9	2,2
		Otros aceites		0,0	0,0	0,0
		Surtidos de aceites		0,2	0,0	0,1
	Frutas secas	Frutas secas		0,1	0,0	0,1
	Semillas	Semillas		0,0	0,0	0,1
Azúcares, Dulces, Postres, Golosinas	Azúcar	Azucar	50,4	38,0	35,1	24,2
	Cacao	Cacao azucarado o no		0,6	0,6	0,4
	Cereales para desayuno, inflados y barras de cereal	Barra de cereales		0,0	0,1	0,0

Tabla 75 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Noreste (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Cereales inflados		0,5	1,1	1,0
		Mezcla de cereales y fibras o frutas		0,0	0,0	0,2
	Dulces	Dulce de leche	4,6	2,1	3,3	2,6
		Dulce de batata		1,2	1,9	0,8
		Dulce de membrillo		1,0	1,1	0,9
		Leches condensadas, evaporadas		0,0	0,0	0,0
		Mermeladas, otros dulces y jaleas	8,4	1,9	2,7	1,6
		Miel y similares		0,5	0,3	0,3
		Surtidos de dulces, mermeladas y miel		0,0	0,1	0,1
	Golosinas	Alfajores	1,5	1,4	1,1	1,0
		Bombones y bocaditos de chocolate		0,0	0,1	0,1
		Caramelos y chupetines	1,2	1,0	1,3	0,7
		Chicles		0,6	0,9	0,4
		Chocolate para taza-repostería		0,1	0,1	0,0
		Chocolates y chocolatinas	1,7	0,2	0,5	0,4
		Obleas cubiertas con chocolate o con confituras		0,0	0,0	0,0
		Otras golosinas y confituras	1,2	0,1	0,2	0,1
		Otros preparados de chocolate		0,0	0,0	0,0
		Surtidos de chocolates y otros dulces		0,2	0,0	0,0
		Turrón		0,1	0,1	0,2
	Postres	Helado envasado por kilo o litro		2,1	2,4	2,5
		Helado individual	0,2	0,6	0,5	0,8
		Helado suelto		1,3	1,9	1,8
		Polvos para postres y helados		0,4	0,4	0,2
		Postres		0,3	0,8	0,6
		Postres en restaurantes		0,3	0,1	0,1
		Productos para repostería		0,0	0,1	0,1
Bebidas con alcohol	Otras bebidas con alcohol	Aperitivos		0,2	1,0	1,0
		Bebidas alcohólicas en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,0	0,0	0,0
		Bebidas alcohólicas en restaurantes, bar		0,1	0,3	0,0
		Gastos en bebidas		0,0	0,0	0,0
		Gastos no discriminados en bebidas no alcohólicas	4,4	0,0	0,0	0,0
		Ginebra, caña, grapa		0,1	0,0	0,0
		Licores		0,1	0,1	0,0
		Otras bebidas destiladas		0,0	0,0	0,4
		Otros vinos espumantes		0,0	0,1	0,1
		Sidra		2,6	4,3	2,9
		Surtidos de bebidas destiladas		0,0	0,0	0,0
		Vinos dulces		0,0	0,4	0,1
		Vinos espumantes		0,2	0,1	0,1
		Whisky		0,0	0,2	0,1
	Vino y cerveza	Cerveza	45,1	23,3	25,3	22,1
		Cerveza en restaurantes, bar		2,8	0,5	2,8
		Surtido de vinos		0,1	0,0	0,0
		Vino común	34,1	21,7	13,1	8,4
		Vino en restaurantes, bar		0,2	0,3	0,1
		Vino fino		7,7	6,4	2,8
Bebidas sin alcohol	Gaseosas y aguas saborizadas	Aguas saborizadas frutales		0,0	20,3	19,7
		Gaseosas	86,6	207,2	170,8	127,5
		Gaseosas en restaurantes, bar		2,0	1,2	1,6
	Jugos	Jugos y refrescos en polvo para preparar bebidas	51,6	35,3	59,3	35,2
		Jugos y refrescos líquidos para preparar bebidas	93,3	55,4	28,6	5,9

Tabla 75 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Noreste (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Jugos y refrescos para beber sin diluir		2,5	7,2	5,8
	Otras bebidas sin alcohol	Aperitivo sin alcohol en base a hierbas		3,2	0,9	2,0
		Bebidas isotónicas, energizantes		0,0	0,8	0,4
		Bebidas vegetales		0,0	0,0	0,3
		Gaseosas, jugos, agua mineral en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,0	0,0	0,7
		Leche de soja, jugos a base de soja		0,2	1,8	1,2
		Otras bebidas en restaurantes, bar		0,1	0,1	0,3
		Surtidos de agua mineral, bebidas gaseosas y jugos		0,8	0,1	0,0
Carnes procesadas	Fiambres y embutidos	Bondiola		0,0	0,0	0,1
		Chorizo fresco - Salchicha criolla	5,1	6,1	8,2	8,9
		Jamón cocido	1,1	0,9	1,3	0,7
		Jamón crudo		0,1	0,0	0,0
		Lomito		0,0	0,0	0,0
		Matambre -fiambre-		0,1	0,1	0,1
		Morcilla		0,8	1,4	1,0
		Mortadela		1,1	1,3	0,9
		Otros embutidos		0,1	0,4	0,0
		Otros fiambres	2,8	0,0	0,1	0,3
		Paleta (fiambre)	1,1	0,7	1,4	0,7
		Panceta fresca, salada, ahumada		0,0	0,1	0,0
		Salame - salamin	0,9	0,6	0,6	0,5
		Salchicha tipo viena con y sin piel	3,4	2,3	2,5	2,0
		Salchichón		0,3	0,3	0,1
		Surtidos de embutidos frescos		0,2	0,2	0,0
		Surtidos de fiambres, embutidos y procesados en base a carne		0,0	0,0	0,2
	Semielaborados de carne	Carnes en conserva, escabeches		0,0	0,0	0,0
		Formitas, patitas, etc		0,0	0,1	0,2
		Hamburguesas de pollo		0,1	0,4	0,4
		Hamburguesas para cocinar - semipreparados-		0,5	1,6	1,1
		Otras pastas de carne		0,1	0,0	0,0
		Otros alimentos semipreparados en base a carne	9,6	0,0	0,0	0,0
		Otros alimentos semipreparados en base a carne porcina u ovina		0,0	0,0	0,1
		Otros alimentos semipreparados en base a pollo		1,4	0,1	0,3
		Paté de foie - ave en lata		0,0	0,0	0,0
		Picadillo de carne en lata		0,5	0,8	0,6
		Surtidos de procesados en base a carne		0,0	0,0	0,0
Galletitas y amasados de pastelería	Amasado de pastelería	Facturas y churros	5,1	4,6	3,7	3,2
		Masas secas o finas		0,2	0,1	0,1
		Otros productos de panadería y repostería		0,3	0,3	0,1
		Polvos para bizcochuelo, tortas, scones		0,5	0,6	0,5
		Surtidos de productos de panadería y pastelería		0,8	0,0	0,2
		Tortas, tartas, pan dulce		4,1	5,2	7,7
	Galletitas	Galletas, grisines y tostadas	31,2	9,7	8,2	2,2
		Galletitas de agua		7,3	7,4	4,9
		Galletitas de otro tipo		1,9	2,2	0,9
		Galletitas dulces	4,5	5,1	8,1	6,7
Grasas	Grasas animales	Crema de leche	1,5	0,6	0,9	0,7

Tabla 75 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Noreste (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Manteca		1,3	1,6	0,9
		Grasa porcina	6,3	0,4	0,4	0,0
		Grasa vacuna		2,9	1,8	1,5
		Otras grasas		0,0	0,0	0,0
		Surtidos de grasa para la cocina		0,0	0,0	0,1
	Grasas vegetales	Margarina		0,7	0,5	0,2
	Mayonesa	Mayonesa	3,4	2,6	4,9	3,5
Varios	Caldos y sopas	Caldos concentrados		0,3	0,5	0,3
		Sopas concentradas	0,5	0,1	0,2	0,1
		Surtidos de sopas, preparaciones para postres y levadura		0,0	0,0	0,0
	Productos de copetín	Chizitos, papas fritas, palitos (snacks)		0,4	0,6	1,1
	Salsas	Ketchup		0,0	0,2	0,3
		Mostaza		0,1	0,3	0,4
		Otros aderezos y condimentos		0,0	0,0	0,0
		Salsa en base a tomate		0,4	1,2	0,6
		Salsas varias		0,0	0,0	0,1
		Surtidos de salsas y condimentos		0,0	0,0	0,0
Comidas listas	Comidas rápidas	Combo (snaks + gaseosa) en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,1
		Comidas rápidas en restaurantes, bar		0,4	0,1	0,3
		Empanadas preparadas sin cocinar		0,0	0,1	0,0
		Empanadas y tartas	7,0	9,7	28,3	14,8
		Empanadas y tartas en restaurantes, bar		0,0	0,0	12,4
		Otro tipo de sandwiches - lomitos, hamburguesas, milanesas, panchos, jamón y queso, etc-		3,1	4,0	5,1
		Pizza , empanadas, tartas, etc. en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,0	0,2	1,0
		Pizza y bebidas en restaurantes, bar		6,9	2,9	6,0
		Pizza- fainá- fugazza	1,0	1,2	2,0	2,5
		Pizzas preparadas sin cocinar		0,0	0,1	0,0
		Sandwiches (lomitos, hamburguesas, panchos, etc.) en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,0	0,0	0,3
		Sandwiches (lomitos, hamburguesas, panchos, etc.) y bebidas en restaurantes, bar		3,5	0,5	3,2
		Sandwiches de miga -simple, triple-		0,1	0,2	0,1
		Sandwiches de miga (simple, triple) en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,1
		Tartas preparadas sin cocinar		0,0	0,0	0,0
	Otras comidas listas	Almuerzo o cena en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,4	0,5	1,1
		Almuerzo o cena en restaurantes, bar		10,7	11,2	0,6
		Comidas en base a carnes		0,3	1,0	0,9
		Comidas en base a carnes en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,3
		Comidas en base a pastas		0,6	0,8	0,6
		Comidas en base a pastas en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,2
		Comidas en base a pescado		0,0	0,0	0,1
		Comidas en base a pescado en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,0

Tabla 75 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Noreste (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Comidas en base a tubérculos en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,4
		Comidas en base a verduras y legumbres		0,0	0,0	0,0
		Comidas en base a verduras y legumbres en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,0
		Comidas en base tubérculos		0,4	0,7	0,6
		Desayuno o merienda para llevar		0,0	0,0	0,1
		Desayuno, merienda, refrigerio en lugar de estudio o trabajo		0,1	0,0	0,2
		Desayuno/Refrigerio en restaurantes, bar		0,8	0,9	0,0
		Gastos no discriminados en alimentos		0,5	0,7	0,6
		Gastos no discriminados en alimentos y bebidas no alcohólicas		0,0	0,0	0,1
		Menú completo (Ejecutivo) en restaurantes, bar		0,1	0,3	0,0
		Menú y/o combo para llevar		0,0	0,0	0,3
		Otras comidas listas para cocinar		0,0	0,0	0,0
		Otras comidas con o sin bebidas listas para consumir en restaurantes, bar		0,9	0,7	0,5
		Otras comidas listas para consumir	3,5	2,4	2,5	3,2
Infusiones	Infusiones	Café en cápsulas o bolsitas para máquinas de café		0,0	0,0	0,0
		Café en saquitos		0,2	2,2	2,0
		Café instantáneo		27,9	76,6	37,8
		Café molido o en grano	33,7	12,4	5,0	3,0
		Café, té, mate cocido con facturas o tostadas en restaurantes, bar		0,1	0,0	0,1
		Café, té, mate cocido en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,0	0,0	0,1
		Café, té, mate cocido solo en restaurantes, bar		0,2	0,1	0,1
		Capuchino en saquitos		0,0	0,0	0,0
		Capuchino instantáneo		0,2	0,3	0,1
		Malta instantánea		2,8	1,2	3,2
		Mate cocido en saquitos		6,1	15,2	19,1
		Otras infusiones		0,7	0,0	0,1
		Surtidos de café, te, yerba y cacao		0,0	0,0	0,0
		Té común en hebras, en hoja		2,3	0,6	0,1
		Té común en saquitos	69,5	31,3	48,7	22,9
		Té saborizado		0,0	0,0	0,0
		Yerba mate	593,1	414,4	475,8	423,5
Sal	Sal	Sal fina		3,9	5,0	4,3
		Sal gruesa	6,6	2,3	1,2	1,3
Varios	Condimentos	Especias	0,3	0,5	0,7	0,4
	Edulcorantes	Edulcorante		0,4	0,7	0,5
	Otros	Levadura		0,1	0,3	0,3
		Polvo para hornear		0,0	0,0	0,0
	Vinagre	Vinagre, aceto balsámico	1,3	0,7	0,8	1,1
Agua	Agua	Agua Mineral	19,2	17,9	95,5	41,3
		Agua mineral, soda en restaurantes, bar		0,1	0,1	0,1
		Agua potable		2,0	0,3	10,0
		Hielo		0,8	1,6	0,5
		Soda	68,5	17,9	10,1	4,0

Tabla 76 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Cuyo

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18		
Verduras y frutas	Frutas	Aceitunas		0,2	0,3	0,3		
		Ananá		0,1	0,3	0,3		
		Ananá en conserva		0,1	0,2	0,2		
		Banana	18,4	13,8	11,2	15,2		
		Cerezas, guindas		0,1	0,1	0,8		
		Ciruela		0,6	0,4	0,5		
		Ciruelas desecadas		0,1	0,0	0,0		
		Damasco		0,3	0,5	1,1		
		Durazno	9,8	6,5	4,4	5,7		
		Duraznos en conserva	4,4	0,7	1,5	2,2		
		Ensalada de frutas en conserva		0,1	0,3	0,3		
		Frutas congeladas		0,0	0,0	0,0		
		Frutillas		0,4	0,2	0,5		
		Kiwi		0,3	0,4	0,4		
		Limón	4,1	3,1	1,9	3,1		
		Mandarina	22,2	11,0	6,1	6,9		
		Manzana	32,2	14,4	12,9	10,9		
		Melón		3,1	2,1	2,1		
		Naranja	25,6	13,6	12,8	10,5		
		Otras frutas desecadas		0,0	0,0	0,0		
		Otras frutas en conserva		0,1	0,0	0,1		
		Otras frutas frescas	28,9	0,1	0,1	0,5		
		Palta		0,6	1,1	1,7		
		Pasas de uva		0,1	0,0	0,1		
		Pelón		0,1	0,0	0,2		
		Pera	4,7	2,6	3,7	2,1		
		Pomelo		1,3	0,7	0,4		
		Sandía		3,1	2,3	1,8		
				Surtidos de frutas frescas o congeladas		2,5	4,9	8,9
				Surtidos de frutas procesadas, secas o en conserva		0,0	0,0	0,0
			Uva		1,1	0,7	1,3	
		Verduras	Acelga	18,2	11,1	9,6	11,2	
			Aji	3,3	2,8	3,2	3,0	
			Ajo	0,5	0,3	0,3	0,3	
			Albahaca, perejil fresco		0,0	0,0	0,0	
			Alcauciles		0,3	0,3	0,1	
			Apio, hinojo		0,2	0,2	0,2	
			Arvejas frescas		0,3	0,1	0,2	
			Berenjena		2,7	3,0	2,5	
			Cebolla	28,0	24,4	26,5	28,6	
			Cebolla de verdeo, puerro		0,5	0,4	0,5	
			Chauchas		1,6	0,6	0,5	
			Coliflor, brócoli		1,1	0,2	0,7	
			Comidas en base a verduras y legumbres en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,1	
			Ensaladas varias		0,2	0,5	0,3	
			Espinaca		1,6	1,2	1,4	
			Hongos		0,0	0,0	0,1	
			Lechuga	18,4	12,4	13,6	11,2	
			Otras verduras deshidratadas		0,0	0,0	0,0	
			Otros vegetales frescos	16,2	0,1	0,2	0,4	
	Pepino			0,1	0,1	0,2		
	Polvos para purés zapallo deshidratados, etc		0,0	0,0	0,0			
	Rabanitos		0,0	0,0	0,0			
	Radicheta, radicha, rúcula		0,2	0,2	0,6			
	Remolacha		0,9	1,1	1,3			
	Repollo		1,0	1,3	1,2			
	Semipreparados frescos o congeladas en base a verduras		0,3	0,4	0,0			

Tabla 76 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Cuyo (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Surtidos de verduras, tubérculos y legumbres frescas o congeladas		12,7	10,9	19,7
		Surtidos de verduras, tubérculos y legumbres secas o en conservas y derivadas		0,1	0,0	0,7
		Tomate	51,6	50,0	40,8	45,4
		Tomates en conserva	9,1	12,9	9,8	15,4
		Verduras congeladas		0,0	0,1	0,2
		Verduras en conserva	0,9	0,1	0,2	0,3
		Verdurita, jardinera, ensaladas varias frescas		0,2	0,6	1,5
		Zanahoria	19,2	19,5	14,4	18,5
		Zapallito	4,5	5,2	4,2	4,0
		Zapallo	16,7	14,9	11,6	12,6
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	Cereales	Arroz blanco	19,5	17,2	20,6	20,1
		Arroz integral		0,3	0,3	0,4
		Avena		0,3	0,4	0,7
		Fideos de arroz		0,0	0,0	0,0
		Otras harinas, cereales y fibras	7,2	0,5	0,4	0,4
		Otros arroces con aditamentos		0,0	0,0	0,0
	Harinas	Féculas		0,2	0,2	0,2
		Harina de maíz		2,5	1,9	1,8
		Harina de trigo	26,4	18,0	17,9	29,4
		Harinas integrales		0,0	0,0	0,0
		Mezcla de harina para pizza, ñoquis, torta frita		0,2	0,7	1,1
		Otras harinas, cereales y fibras		0,1	0,6	0,1
		Sémola y semolín		0,4	0,2	0,2
	Hortalizas feculentas	Batata	10,3	9,2	4,8	3,9
		Choclo		1,0	1,1	0,8
		Choclo en conserva		0,4	0,3	0,9
		Mandioca		0,2	0,0	0,0
		Papa	100,6	87,6	67,4	63,3
		Papas y otros tubérculos congelados		0,1	0,1	0,2
		Polvos para puré de papa deshidratados		0,2	0,4	0,6
	Legumbres	Arvejas en conserva		1,2	1,9	1,6
		Arvejas secas		0,1	0,1	0,0
		Lentejas en conserva		0,0	0,0	0,3
		Lentejas secas		1,0	1,2	1,2
		Otras legumbres en conserva		0,0	0,1	0,1
		Otras legumbres frescas		0,6	0,3	0,0
		Otras legumbres secas		0,0	0,2	0,1
		Porotos en conserva		0,0	0,1	0,0
		Porotos secos		0,6	0,7	0,3
		Milanesa de soja		0,0	0,0	0,6
	Masas y tapas	Pre-pizza	6,6	6,9	8,5	7,9
		Tapas frescas para canelones, panqueques, lasagnas, etc		0,1	0,1	0,0
		Tapas frescas para tartas, empanadas y pastelitos	4,2	5,2	5,8	5,6
	Panes	Pan envasado blanco		1,7	2,6	2,5
		Pan envasado integral	6,0	0,5	0,9	1,3
		Pan integral fresco en piezas		3,3	2,9	2,1
		Pan para hamburguesas - pebetes - panchos		0,9	1,1	1,7
		Pan rallado		3,6	4,1	3,0
		Pan tipo francés	208,9	184,3	138,3	113,7
		Panes y panecillos frescos de otro tipo		15,4	13,8	20,0
		Panes y panecillos precocidos y congelados		0,1	0,0	0,0

Tabla 76 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Cuyo (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
	Pastas	Fideos secos	23,0	25,5	28,5	25,4
		Canelones		0,1	0,1	0,2
		Fideos frescos		2,2	2,0	1,6
		Noquis frescos		0,6	0,3	0,2
		Otras pastas frescas rellenas, tortellettis, fideos rellenos, panzotis, agnolottis, capellettis, etc	8,3	0,9	0,8	2,0
		Otros alimentos semipreparados en base a pastas		0,1	0,1	0,0
		Ravioles frescos		6,6	5,5	2,4
		Surtidos de pastas		0,0	0,0	0,0
Leche, yogur y queso	Leches	Leche común descremada		7,3	25,4	12,0
		Leche común entera		58,8	35,3	33,6
		Leche larga vida descremada	99,8	2,8	3,2	7,3
		Leche larga vida entera		4,6	6,8	10,8
		Otras leches fluidas		0,0	0,0	0,0
		Surtidos de leche		0,0	0,1	0,0
		Leche en polvo entera o descremada	111,3	39,9	39,8	35,9
		Leches preparadas con aditamentos		0,6	0,9	0,9
		Surtidos de productos lácteos		0,0	0,0	0,0
	Quesos	Muzzarella		0,2	0,1	0,3
		Otros quesos		0,0	0,1	0,2
		Otros quesos semiduros		0,2	0,3	0,2
		Queso crema untable	0,9	0,6	1,9	1,8
		Queso de máquina	4,7	2,4	2,3	3,9
		Queso doble crema - cuartirolo - cremoso - port salut	11,7	11,1	13,2	15,8
		Queso fundido		0,2	0,0	0,0
		Queso para rallar	1,7	1,3	1,3	1,5
		Queso paté-gras - mar del plata		0,3	0,3	0,3
		Queso rallado		0,8	1,1	0,8
		Ricota		0,2	0,3	0,1
		Surtidos de quesos		0,0	0,0	0,0
	Yogures	Yogur con aditamentos		1,0	0,7	0,7
		Yogur natural o saborizado	21,2	24,2	23,9	21,7
Carne y huevo	Carne de ave	Carnes en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,2
		Otras aves		0,0	0,0	0,0
		Pollo asado-spiedo		5,1	6,5	4,1
		Pollo entero	42,0	25,3	30,6	21,4
		Pollo trozado		5,3	9,9	16,2
		Surtidos de carne de ave		0,1	0,0	0,1
	Carnes rojas	Aguja	18,9	1,9	1,3	0,9
		Asado	13,7	8,5	9,5	7,6
		Bifes con hueso	10,5	10,7	8,4	6,8
		Carnaza comun	5,9	9,4	1,4	2,8
		Carne picada	25,8	32,3	30,7	32,6
		Carne vacuna asada-spiedo		0,2	0,3	1,2
		Carnes en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,6
		Cuadril	9,4	3,8	4,7	3,7
		Falda		0,6	0,4	0,3
		Hueso con carne	8,4	5,2	4,0	2,9
		Hueso sin carne		0,9	0,3	0,6
		Lomo		1,6	2,8	1,8
		Matambre - cima		1,6	0,5	1,3
		Nalga, bola de lomo, cuadrada	8,4	22,8	16,5	20,4
		Otros cortes vacunos	10,3	2,6	4,9	5,5
		Paleta- Roast beef - palomita - tortuguita		2,5	2,5	2,7
		Peceto		1,9	1,2	1,5
		Surtidos de carne fresca vacuna		0,7	0,5	4,3
		Vacio	4,8	2,8	2,8	2,2
	Huevo	Huevos de gallina	22,2	19,3	15,6	18,8

Tabla 76 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Cuyo (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Otros huevos		0,0	0,0	0,0
	Otras carnes	Carne de cerdo con hueso	1,9	1,1	3,4	3,2
		Carne de cerdo sin hueso		0,0	0,3	0,6
		Otras carnes frescas, listas para consumir o congeladas		0,2	0,5	0,5
		Otros cortes de carne porcina		0,4	0,3	1,0
		Ovino y caprino, entero o por corte		0,2	0,1	0,0
	Pescados y mariscos	Atún en conserva	2,5	0,8	1,2	1,5
		Caballa en conserva		0,3	0,5	0,4
		Sardinias en conserva		0,1	0,3	0,0
		Mariscos en conserva		0,0	0,0	0,1
		Otras conservas de pescado		0,0	0,0	0,0
		Surtidos de pescados y mariscos en conserva		0,0	0,0	0,1
		Atún - lomo de atún- salmón- congrio	14,0	0,1	0,0	0,1
		Brótola- lenguado		0,0	0,0	0,0
		Filet de anchoas		0,0	0,0	0,0
		Filet preparado para cocinar		0,1	0,1	0,4
		Merluza		3,5	2,9	3,2
		Pejerrey		0,1	0,0	0,0
		Surubí		0,0	0,0	0,0
		Otros pescados de mar		0,0	0,0	0,1
		Otros pescados de río		0,0	0,0	0,0
		Semipreparados congelados en base a pescado y mariscos		0,1	0,6	0,5
		Surtidos de pescados y mariscos frescos, congelados y semipreparados		0,0	0,1	0,2
		Almejas, berberechos, mejillones, cholgas, vieiras		0,0	0,0	0,0
		Calamares		0,1	0,1	0,0
		Langostinos y camarones		0,0	0,0	0,1
		Otros mariscos	0,0	0,0	0,0	
	Preparaciones de carnes	Carnes en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,3
		Milanesa de carne, suprema		8,7	17,4	24,1
	Vísceras	Achuras y menudencias, porcinas y ovinas	10,3	0,1	0,3	0,1
		Hígado		2,6	1,7	1,6
		Lengua de vaca		0,4	0,2	0,2
		Menudencias de ave		2,3	2,8	1,9
		Mondongo		0,9	0,4	0,7
		Otras achuras y menudencias vacunas		0,7	0,4	0,7
		Riñón	0,4	0,2	0,1	
Aceites, frutas secas y semillas	Aceites	Aceite de girasol	13,4	9,6	16,9	19,6
		Aceite de maíz		0,2	0,7	0,2
		Aceite de oliva		0,5	0,7	0,5
		Aceite de soja		0,8	0,0	0,1
		Aceite mezcla	22,2	11,4	3,4	4,2
		Otros aceites		0,0	0,0	0,0
		Surtidos de aceites		0,0	0,0	0,0
	Frutas secas	Frutas secas		0,0	0,0	0,4
	Semillas	Semillas		0,0	0,0	0,1
Azúcares, Dulces, Postres, Golosinas	Azúcar	Azucar	56,4	40,2	41,3	43,6
	Cacao	Cacao azucarado o no		0,6	0,7	0,9
	Cereales para desayuno, inflados y barras de cereal	Barra de cereales		0,0	0,1	0,1

Tabla 76 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Cuyo (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Cereales inflados		0,8	0,8	1,0
		Mezcla de cereales y fibras o frutas		0,0	0,0	0,0
	Dulces	Dulce de leche	3,2	1,6	2,2	2,0
		Dulce de batata		0,8	0,9	0,5
		Dulce de membrillo		0,9	0,8	0,4
		Leches condensadas, evaporadas		0,0	0,0	0,1
		Mermeladas, otros dulces y jaleas	7,3	2,1	1,7	1,8
		Miel y similares		0,4	0,4	0,2
		Surtidos de dulces, mermeladas y miel		0,1	0,1	0,0
	Golosinas	Alfajores	2,8	3,2	1,8	2,1
		Bombones y bocaditos de chocolate		0,1	0,0	0,1
		Caramelos y chupetines	1,6	1,2	1,6	0,5
		Chicles		0,7	0,7	0,3
		Chocolate para taza-repostería		0,2	0,1	0,2
		Chocolates y chocolatinas	2,5	0,5	0,6	0,5
		Obleas cubiertas con chocolate o con confituras		0,1	0,1	0,1
		Otras golosinas y confituras	1,0	0,5	0,3	0,3
		Otros preparados de chocolate		0,0	0,0	0,0
		Surtidos de chocolates y otros dulces		0,0	0,0	0,0
		Turrón		0,1	0,1	0,3
	Postres	Helado envasado por kilo o litro		2,8	2,9	4,0
		Helado individual	0,2	1,3	0,8	0,9
		Helado suelto		0,6	1,6	1,7
		Polvos para postres y helados		0,9	0,4	0,3
		Postres		0,7	0,9	1,2
		Postres en restaurantes		0,5	0,2	0,3
		Productos para repostería		0,1	0,1	0,2
Bebidas con alcohol	Otras bebidas con alcohol	Aperitivos		0,7	0,7	1,4
		Bebidas alcohólicas en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,0	0,0	0,0
		Bebidas alcohólicas en restaurantes, bar		0,4	1,1	0,7
		Gastos en bebidas		0,0	0,3	0,0
		Gastos no discriminados en bebidas no alcohólicas		0,0	0,0	0,0
		Ginebra, caña, grapa		0,0	0,1	0,1
		Licores		0,2	0,6	0,0
		Otras bebidas destiladas		0,0	0,0	0,2
		Otros vinos espumantes		0,0	0,0	0,0
		Sidra		2,7	2,6	1,0
		Surtidos de bebidas destiladas		0,0	0,0	0,0
		Vinos dulces		0,1	0,0	0,1
		Vinos espumantes		0,3	0,9	0,6
		Whisky		0,0	0,0	0,0
	Vino y cerveza	Cerveza	21,8	13,9	12,9	28,1
		Cerveza en restaurantes, bar		1,1	1,1	3,4
		Surtido de vinos		0,0	0,0	0,2
		Vino común	55,3	30,4	16,8	14,5
		Vino en restaurantes, bar		0,3	0,2	0,4
		Vino fino		3,6	2,9	8,4
Bebidas sin alcohol	Gaseosas y aguas saborizadas	Aguas saborizadas frutales		0,0	9,7	22,9
		Gaseosas	60,9	180,5	136,2	125,6
		Gaseosas en restaurantes, bar		1,8	0,6	1,7
	Jugos	Jugos y refrescos en polvo para preparar bebidas	49,1	72,7	115,4	81,0
		Jugos y refrescos líquidos para preparar bebidas	67,3	29,7	14,8	3,7

Tabla 76 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Cuyo (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18		
		Jugos y refrescos para beber sin diluir		3,2	8,1	7,8		
	Otras bebidas sin alcohol	Aperitivo sin alcohol en base a hierbas		4,9	6,2	7,0		
		Bebidas isotónicas, energizantes		0,0	1,0	1,3		
		Bebidas vegetales		0,0	0,0	0,1		
		Gaseosas, jugos, agua mineral en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,0	0,0	0,3		
		Leche de soja, jugos a base de soja		1,6	2,9	0,8		
		Otras bebidas en restaurantes, bar		0,2	0,1	0,3		
		Surtidos de agua mineral, bebidas gaseosas y jugos		0,5	0,0	0,0		
Carnes procesadas	Fiambres y embutidos	Bondiola		0,1	0,1	0,1		
		Chorizo fresco - Salchicha criolla	3,8	4,3	4,8	5,6		
		Jamón cocido	1,4	1,3	1,6	2,7		
		Jamón crudo		0,1	0,3	0,3		
		Lomito		0,0	0,0	0,0		
		Matambre -fiambre-		0,1	0,0	0,0		
		Morcilla		0,7	0,9	1,0		
		Mortadela		0,9	0,6	0,7		
		Otros embutidos		0,1	0,1	0,0		
		Otros fiambres	4,0	0,1	0,2	0,1		
		Paleta (fiambre)	1,7	1,3	1,9	1,5		
		Panceta fresca, salada, ahumada		0,2	0,1	0,2		
		Salame - salamin	1,8	1,1	0,8	1,3		
		Salchicha tipo viena con y sin piel	3,5	2,7	3,6	3,2		
		Salchichón		0,2	0,1	0,1		
				Surtidos de embutidos frescos		2,1	1,0	0,0
				Surtidos de fiambres, embutidos y procesados en base a carne		0,0	0,0	1,1
	Semielaborados de carne	Carnes en conserva, escabeches		0,0	0,0	0,0		
		Formitas, patitas, etc		0,0	0,2	0,5		
		Hamburguesas de pollo		0,1	0,7	0,7		
		Hamburguesas para cocinar - semipreparados-		0,8	1,9	2,1		
		Otras pastas de carne		0,0	0,0	0,1		
		Otros alimentos semipreparados en base a carne	3,3	0,0	0,0	0,0		
		Otros alimentos semipreparados en base a carne porcina u ovina		0,0	0,0	0,1		
		Otros alimentos semipreparados en base a pollo		0,0	0,0	0,4		
		Paté de foie - ave en lata		0,0	0,1	0,5		
		Picadillo de carne en lata		0,6	0,7	0,4		
		Surtidos de procesados en base a carne		0,0	0,0	0,0		
Galletitas y amasados de pastelería	Amasado de pastelería	Facturas y churros	8,9	9,1	6,4	6,4		
		Masas secas o finas		0,2	0,2	0,2		
		Otros productos de panadería y repostería		0,7	0,3	0,8		
		Polvos para bizcochuelo, tortas, scones		0,4	0,2	0,3		
		Surtidos de productos de panadería y pastelería		0,6	0,0	0,1		
		Tortas, tartas, pan dulce		4,2	3,6	4,8		
	Galletitas	Galletas, grisines y tostadas	10,2	1,1	2,2	1,7		
		Galletitas de agua		6,1	6,7	6,8		
		Galletitas de otro tipo		0,5	1,0	1,3		
		Galletitas dulces	5,0	6,1	8,7	10,5		
Grasas	Grasas animales	Crema de leche	2,4	0,8	1,0	1,6		

Tabla 76 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Cuyo (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Manteca		1,8	2,0	1,8
		Grasa porcina	2,9	0,0	0,0	0,0
		Grasa vacuna		1,0	0,9	0,4
		Otras grasas		0,0	0,0	0,0
		Surtidos de grasa para la cocina		0,0	0,0	0,0
	Grasas vegetales	Margarina		0,7	0,5	0,4
	Mayonesa	Mayonesa	3,6	2,7	4,0	3,5
Varios	Caldos y sopas	Caldos concentrados		0,6	1,0	0,6
		Sopas concentradas		0,1	0,3	0,1
		Surtidos de sopas, preparaciones para postres y levadura	1,0	0,0	0,0	0,0
	Productos de copetín	Chizitos, papas fritas, palitos (snacks)		0,7	0,8	1,0
	Salsas	Ketchup		0,1	0,3	0,3
		Mostaza		0,1	0,5	0,4
		Otros aderezos y condimentos		0,0	0,0	0,0
		Salsa en base a tomate		2,1	6,7	3,2
		Salsas varias		0,0	0,1	0,1
		Surtidos de salsas y condimentos		0,0	0,0	0,0
Comidas listas	Comidas rápidas	Combo (snaks + gaseosa) en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,3
		Comidas rápidas en restaurantes, bar		0,3	0,3	1,3
		Empanadas preparadas sin cocinar		0,1	0,0	0,1
		Empanadas y tartas	8,4	13,3	17,6	22,3
		Empanadas y tartas en restaurantes, bar		0,0	0,0	3,3
		Otro tipo de sandwiches - lomitos, hamburguesas, milanesas, panchos, jamón y queso, etc-		1,6	3,5	3,6
		Pizza , empanadas, tartas, etc. en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,0	0,4	0,3
		Pizza y bebidas en restaurantes, bar		4,3	3,0	6,3
		Pizza- fainá- fugazza	1,1	1,3	1,9	3,3
		Pizzas preparadas sin cocinar		0,1	0,2	0,4
		Sandwiches (lomitos, hamburguesas, panchos, etc.) en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,0	0,1	0,4
		Sandwiches (lomitos, hamburguesas, panchos, etc.) y bebidas en restaurantes, bar		2,8	1,2	4,6
		Sandwiches de miga -simple, triple-		0,8	0,5	0,7
		Sandwiches de miga (simple, triple) en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,2
		Tartas preparadas sin cocinar		0,0	0,0	0,0
	Otras comidas listas	Almuerzo o cena en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,3	0,4	5,0
		Almuerzo o cena en restaurantes, bar		25,3	10,1	2,3
		Comidas en base a carnes		0,5	0,3	0,9
		Comidas en base a carnes en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,3
		Comidas en base a pastas		0,3	0,5	0,9
		Comidas en base a pastas en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,6
		Comidas en base a pescado		0,0	0,1	0,1
		Comidas en base a pescado en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,3

Tabla 76 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Cuyo (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Comidas en base a tubérculos en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,5
		Comidas en base a verduras y legumbres		0,0	0,0	0,4
		Comidas en base a verduras y legumbres en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,0
		Comidas en base tubérculos		0,7	0,5	0,5
		Desayuno o merienda para llevar		0,0	0,0	3,6
		Desayuno, merienda, refrigerio en lugar de estudio o trabajo		0,9	0,0	2,3
		Desayuno/Refrigerio en restaurantes, bar		5,8	1,1	1,7
		Gastos no discriminados en alimentos		0,5	1,9	0,0
		Gastos no discriminados en alimentos y bebidas no alcohólicas		0,0	0,0	0,0
		Menú completo (Ejecutivo) en restaurantes, bar		0,0	0,3	0,1
		Menú y/o combo para llevar		0,0	0,0	1,6
		Otras comidas listas para cocinar		0,0	0,0	0,0
		Otras comidas con o sin bebidas listas para consumir en restaurantes, bar		0,6	0,3	0,4
		Otras comidas listas para consumir	2,3	2,5	3,9	7,5
Infusiones	Infusiones	Café en cápsulas o bolsitas para máquinas de café		0,0	0,0	0,1
		Café en saquitos		1,1	0,7	3,7
		Café instantáneo		30,6	78,9	62,5
		Café molido o en grano	80,1	43,3	37,1	33,7
		Café, té, mate cocido con facturas o tostadas en restaurantes, bar		0,4	0,2	0,9
		Café, té, mate cocido en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,0	0,0	0,3
		Café, té, mate cocido solo en restaurantes, bar		2,1	1,4	0,9
		Capuchino en saquitos		0,0	0,0	0,0
		Capuchino instantáneo		0,1	0,3	1,0
		Malta instantánea		9,0	7,8	2,6
		Mate cocido en saquitos		14,0	26,8	24,1
		Otras infusiones		1,0	1,1	0,4
		Surtidos de café, te, yerba y cacao		0,0	0,0	0,0
		Té común en hebras, en hoja		0,1	0,0	0,4
		Té común en saquitos	141,1	74,4	86,6	60,7
		Té saborizado		0,0	0,0	0,0
		Yerba mate	280,2	189,4	215,4	238,6
Sal	Sal	Sal fina		2,9	3,4	2,5
		Sal gruesa	6,3	1,8	1,1	1,2
Varios	Condimentos	Espicias	0,5	0,4	0,6	0,7
	Edulcorantes	Edulcorante		0,5	0,8	0,9
	Otros	Levadura		0,1	0,1	0,3
		Polvo para hornear		0,0	0,1	0,0
	Vinagre	Vinagre, aceto balsámico	3,5	1,6	1,8	1,5
Agua	Agua	Agua Mineral	27,9	23,5	30,3	35,0
		Agua mineral, soda en restaurantes, bar		0,3	0,1	0,2
		Agua potable		27,7	18,6	67,0
		Hielo		0,1	0,2	0,7
		Soda	98,9	29,6	25,9	28,8

Tabla 77 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Patagonia

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18		
Verduras y frutas	Frutas	Aceitunas		0,4	0,3	0,3		
		Ananá		0,2	0,3	0,2		
		Ananá en conserva		0,4	0,5	0,2		
		Banana	12,6	11,0	12,0	12,1		
		Cerezas, guindas		0,5	0,4	1,2		
		Ciruela		1,7	1,2	1,0		
		Ciruelas desecadas		0,0	0,0	0,0		
		Damasco		0,6	0,2	0,1		
		Durazno	3,6	3,1	2,5	2,2		
		Duraznos en conserva	6,6	2,4	2,7	2,5		
		Ensalada de frutas en conserva		0,3	0,5	0,6		
		Frutas congeladas		0,1	0,1	0,0		
		Frutillas		0,6	0,6	0,9		
		Kiwi		0,6	1,3	0,4		
		Limón	2,7	2,7	2,3	2,7		
		Mandarina	17,7	6,5	5,1	4,7		
		Manzana	31,5	18,8	14,2	13,3		
		Melón		0,5	0,7	0,6		
		Naranja	17,9	10,9	8,8	11,1		
		Otras frutas desecadas		0,0	0,0	0,0		
		Otras frutas en conserva		0,0	0,4	0,1		
		Otras frutas frescas	14,2	0,6	0,1	0,1		
		Palta		0,4	1,0	1,2		
		Pasas de uva		0,1	0,1	0,1		
		Pelón		0,8	1,4	0,9		
		Pera	3,6	2,6	2,8	1,8		
		Pomelo		1,2	0,7	0,6		
		Sandía		0,7	1,0	1,3		
				Surtidos de frutas frescas o congeladas		1,4	4,2	6,9
				Surtidos de frutas procesadas, secas o en conserva		0,0	0,1	0,0
				Uva		0,7	1,0	0,9
			Verduras	Acelga	13,6	8,3	6,8	5,8
				Aji	2,2	1,3	2,4	2,5
		Ajo		0,3	0,2	0,2	0,2	
		Albahaca, perejil fresco			0,0	0,1	0,0	
		Alcauciles			0,0	0,0	0,0	
		Apio, hinojo			0,2	0,3	0,3	
		Arvejas frescas			0,0	0,2	0,0	
		Berenjena			1,1	1,2	1,2	
		Cebolla		24,4	22,7	21,5	26,7	
		Cebolla de verdeo, puerro			0,5	0,7	0,5	
		Chauchas			0,6	0,8	0,3	
		Coliflor, brócoli			0,7	0,5	0,5	
		Comidas en base a verduras y legumbres en restaurantes, bar			0,0	0,0	0,1	
		Ensaladas varias			0,3	0,3	0,6	
		Espinaca			0,7	1,2	0,6	
		Hongos			0,4	0,2	0,1	
	Lechuga	12,5		10,4	9,0	6,5		
	Otras verduras deshidratadas			0,0	0,0	0,0		
	Otros vegetales frescos	7,9		0,1	0,2	0,1		
	Pepino			0,4	0,5	0,3		
	Polvos para purés zapallo deshidratados, etc			0,0	0,0	0,0		
	Rabanitos			0,0	0,0	0,1		
	Radicheta, radicha, rúcula			0,1	0,2	0,4		
	Remolacha		0,7	1,2	1,5			
	Repollo		1,1	1,1	1,1			
	Semipreparados frescos o congeladas en base a verduras		0,4	0,8	0,3			

Tabla 77 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Patagonia (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Surtidos de verduras, tubérculos y legumbres frescas o congeladas		3,1	7,0	20,3
		Surtidos de verduras, tubérculos y legumbres secas o en conservas y derivadas		0,2	0,3	0,4
		Tomate	30,2	27,5	24,2	27,6
		Tomates en conserva	11,4	11,9	10,7	9,4
		Verduras congeladas		0,2	0,6	1,0
		Verduras en conserva	2,8	0,6	0,8	0,6
		Verdurita, jardinera, ensaladas varias frescas		0,2	0,2	0,5
		Zanahoria	16,3	13,8	13,9	14,3
		Zapallito	3,4	3,9	3,9	3,6
		Zapallo	10,7	8,3	9,2	8,3
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	Cereales	Arroz blanco	20,1	17,8	19,6	18,2
		Arroz integral		0,4	0,5	0,8
		Avena		0,4	0,4	0,5
		Fideos de arroz		0,0	0,0	0,0
		Otras harinas, cereales y fibras	8,9	0,2	0,4	0,8
	Harinas	Otros arroces con aditamentos		0,0	0,0	0,1
		Féculas		0,3	0,3	0,4
		Harina de maíz		4,6	5,4	2,6
		Harina de trigo	71,7	27,1	33,3	39,2
		Harinas integrales		0,0	0,0	0,6
		Mezcla de harina para pizza, ñoquis, torta frita		0,4	0,7	0,8
		Otras harinas, cereales y fibras		0,3	0,3	0,2
		Sémola y semolín		0,4	0,2	0,3
	Hortalizas feculentas	Batata	2,9	2,4	1,2	1,2
		Choclo		0,5	0,5	0,5
		Choclo en conserva		1,2	1,1	1,2
		Mandioca		0,0	0,0	0,1
		Papa	112,9	68,9	53,2	49,1
		Papas y otros tubérculos congelados		0,2	0,5	0,6
		Polvos para puré de papa deshidratados		0,2	0,5	0,6
Legumbres		Arvejas en conserva	8,8	2,8	2,1	2,3
		Arvejas secas		0,2	0,6	0,1
		Lentejas en conserva		0,1	0,2	0,1
	Lentejas secas	0,8		0,9	0,9	
	Otras legumbres en conserva	0,1		0,1	0,1	
	Otras legumbres frescas	0,0		0,0	0,0	
	Otras legumbres secas	0,1		0,1	0,1	
	Porotos en conserva	0,2		0,1	0,2	
Porotos secos	0,3	0,2	0,4			
Masas y tapas	Milanesa de soja					
	Pre-pizza	4,1	3,9	3,5	3,4	
	Tapas frescas para canelones, panqueques, lasagnas, etc		0,0	0,0	0,0	
	Tapas frescas para tartas, empanadas y pastelitos	4,1	4,6	5,7	6,4	
	Panes	Pan envasado blanco	6,5	1,9	3,0	2,7
		Pan envasado integral		0,9	1,4	1,4
		Pan integral fresco en piezas		3,3	1,9	1,1
		Pan para hamburguesas - pebetes - panchos		0,8	1,4	0,9
		Pan rallado		2,6	2,5	2,9
		Pan tipo francés		148,5	102,9	79,5
Panes y panecillos frescos de otro tipo		0,9	3,0	1,5		
Panes y panecillos precocidos y congelados		0,1	0,1	0,1		

Tabla 77 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Patagonia (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
	Pastas	Fideos secos	20,8	18,3	23,2	20,8
		Canelones		0,1	0,3	0,2
		Fideos frescos		2,0	2,1	1,3
		Ñoquis frescos		0,6	0,8	0,7
		Otras pastas frescas rellenas, tortellets, fideos rellenos, panzotis, agnolottis, capellettis, etc	7,8	1,4	1,7	1,5
		Otros alimentos semipreparados en base a pastas		0,0	0,2	0,0
		Ravioles frescos		6,5	4,9	1,8
		Surtidos de pastas		0,0	0,1	0,0
Leche, yogur y queso	Leches	Leche común descremada		9,6	10,7	10,8
		Leche común entera		55,1	58,8	38,4
		Leche larga vida descremada		5,9	3,9	7,8
		Leche larga vida entera		16,1	7,6	14,7
		Otras leches fluidas		0,1	0,1	0,0
		Surtidos de leche		0,0	0,1	0,0
		Leche en polvo entera o descremada	84,4	23,1	24,2	17,9
		Leches preparadas con aditamentos		0,8	2,7	1,2
		Surtidos de productos lácteos		0,0	0,0	0,1
	Quesos	Muzzarella		0,3	0,4	0,6
		Otros quesos		0,1	0,3	0,2
		Otros quesos semiduros		0,3	0,6	0,5
		Queso crema unttable	1,3	1,4	2,8	3,0
		Queso de máquina	3,4	2,0	1,8	2,3
		Queso doble crema - cuartirolo - cremoso - port salut	1	10,3	13,1	13,9
		Queso fundido		0,2	0,1	0,0
		Queso para rallar	1,2	0,9	0,5	0,4
		Queso paté-gras - mar del plata		0,4	0,4	0,3
		Queso rallado		1,3	1,9	1,1
		Ricota		0,2	0,2	0,3
		Surtidos de quesos		0,1	0,0	0,0
	Yogures	Yogur con aditamentos		1,4	1,8	1,4
		Yogur natural o saborizado	21,5	33,4	31,3	23,6
Carne y huevo	Carne de ave	Carnes en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,4
		Otras aves		0,0	0,1	0,0
		Pollo asado-spiedo		4,5	2,7	4,4
		Pollo entero	38,7	29,6	30,3	23,9
		Pollo trozado		3,7	7,7	16,5
		Surtidos de carne de ave		0,0	0,0	0,1
	Carnes rojas	Aguja	16,1	5,7	3,0	2,8
		Asado	9,5	8,6	7,8	6,0
		Bifes con hueso	7,9	6,3	4,2	4,4
		Carnaza comun	3,4	0,7	1,1	0,3
		Carne picada	24,4	25,0	23,0	27,0
		Carne vacuna asada-spiedo		0,7	1,1	0,8
		Carnes en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,4
		Cuadril	5,0	4,5	2,1	3,8
		Falda		1,6	0,9	0,7
		Hueso con carne	2,4	1,4	1,1	1,7
		Hueso sin carne		0,2	0,1	0,3
		Lomo		0,8	0,3	0,9
		Matambre - cima		1,4	0,7	0,4
		Nalga, bola de lomo, cuadrada	10,5	18,9	13,7	16,0
		Otros cortes vacunos	14,6	0,5	0,4	1,0
		Paleta- Roast beef - palomita - tortugueta		2,9	3,7	4,7
		Peceto		1,7	1,5	1,4
		Surtidos de carne fresca vacuna		2,3	2,9	5,5
		Vacio	7,8	2,8	2,1	3,6
	Huevo	Huevos de gallina	22,9	16,7	14,7	13,9

Tabla 77 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Patagonia (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Otros huevos		0,0	0,0	0,0
	Otras carnes	Carne de cerdo con hueso	2	0,3	1,1	2,0
		Carne de cerdo sin hueso		0,0	0,1	0,6
		Otras carnes frescas, listas para consumir o congeladas		1,7	0,1	0,2
		Otros cortes de carne porcina		0,0	0,1	0,5
		Ovino y caprino, entero o por corte		4,6	3,5	4,5
	Pescados y mariscos	Atún en conserva	2,5	1,4	1,4	1,6
		Caballa en conserva		0,5	0,4	0,3
		Sardinias en conserva		0,1	0,1	0,0
		Mariscos en conserva		0,1	0,0	0,0
		Otras conservas de pescado		0,0	0,1	0,0
		Surtidos de pescados y mariscos en conserva		0,0	0,1	0,0
		Atún - lomo de atún- salmón- congrio	9,9	0,4	0,3	0,1
		Brótola- lenguado		0,0	0,0	0,0
		Filet de anchoas		0,0	0,0	0,0
		Filet preparado para cocinar		0,2	0,1	0,1
		Merluza		2,7	2,4	2,3
		Pejerrey		0,2	0,1	0,1
		Surubí		0,0	0,0	0,0
		Otros pescados de mar		0,1	0,2	0,3
		Otros pescados de río		0,1	0,1	0,1
		Semipreparados congelados en base a pescado y mariscos		0,1	0,3	0,3
		Surtidos de pescados y mariscos frescos, congelados y semipreparados		0,2	0,4	0,1
		Almejas, berberechos, mejillones, cholgas, vieiras		0,0	0,1	0,1
		Calamares		0,0	0,2	0,1
		Langostinos y camarones		0,1	0,0	0,3
		Otros mariscos		0,0	0,0	0,0
	Preparaciones de carnes	Carnes en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,1
		Milanesa de carne, suprema		3,6	8,0	16,2
	Vísceras	Achuras y menudencias, porcinas y ovinas	4,8	0,2	0,1	0,1
		Hígado		0,6	0,4	0,8
		Lengua de vaca		0,1	0,1	0,0
		Menudencias de ave		0,9	0,9	1,4
		Mondongo		0,4	0,5	0,2
		Otras achuras y menudencias vacunas		0,2	0,4	0,5
		Riñón	0,0	0,0	0,1	
Aceites, frutas secas y semillas	Aceites	Aceite de girasol	11,1	5,8	17,7	15,9
		Aceite de maíz		0,8	0,5	0,5
		Aceite de oliva		0,3	1,0	0,9
		Aceite de soja		2,9	0,0	0,0
		Aceite mezcla	18,4	9,7	3,0	3,7
		Otros aceites		0,0	0,1	0,1
		Surtidos de aceites		0,0	0,0	0,0
	Frutas secas	Frutas secas		0,4	0,2	0,3
	Semillas	Semillas		0,0	0,0	0,1
Azúcares, Dulces, Postres, Golosinas	Azúcar	Azucar	46,3	27,3	28,8	22,0
	Cacao	Cacao azucarado o no		0,9	0,8	0,8
	Cereales para desayuno, inflados y barras de cereal	Barra de cereales		0,1	0,3	0,2

Tabla 77 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Patagonia (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Cereales inflados		1,0	1,9	1,5
		Mezcla de cereales y fibras o frutas		0,1	0,1	0,1
	Dulces	Dulce de leche	5,2	2,8	3,3	3,6
		Dulce de batata		0,6	0,7	0,8
		Dulce de membrillo		0,5	0,4	0,7
		Leches condensadas, evaporadas		0,0	0,0	0,1
		Mermeladas, otros dulces y jaleas	6,2	2,4	3,2	2,4
		Miel y similares		0,3	0,2	0,5
		Surtidos de dulces, mermeladas y miel		0,0	0,1	0,0
	Golosinas	Alfajores	1,5	1,5	1,9	1,3
		Bombones y bocaditos de chocolate		0,1	0,1	0,1
		Caramelos y chupetines	1,8	1,4	1,8	0,9
		Chicles		0,5	0,7	0,4
		Chocolate para taza-repostería		0,2	0,3	0,2
		Chocolates y chocolatinas	3,1	0,8	1,1	0,9
		Obleas cubiertas con chocolate o con confituras		0,1	0,2	0,1
		Otras golosinas y confituras	0,9	0,2	0,5	0,3
		Otros preparados de chocolate		0,0	0,0	0,0
		Surtidos de chocolates y otros dulces		0,1	0,4	0,0
		Turrón		0,1	0,2	0,3
	Postres	Helado envasado por kilo o litro		4,1	4,6	2,7
		Helado individual	0,2	0,9	0,8	0,9
		Helado suelto		0,8	0,6	2,6
		Polvos para postres y helados		1,5	0,9	0,5
		Postres		1,7	2,6	1,8
		Postres en restaurantes		0,1	0,1	0,1
		Productos para repostería		0,1	0,1	0,1
Bebidas con alcohol	Otras bebidas con alcohol	Aperitivos		1,3	2,1	2,5
		Bebidas alcohólicas en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,0	0,0	0,0
		Bebidas alcohólicas en restaurantes, bar		0,6	0,9	0,2
		Gastos en bebidas		0,0	0,0	0,4
		Gastos no discriminados en bebidas no alcohólicas	5,8	0,0	0,0	0,0
		Ginebra, caña, grapa		0,0	0,0	0,0
		Licores		0,1	0,2	0,1
		Otras bebidas destiladas		0,0	0,1	0,4
		Otros vinos espumantes		0,0	0,1	0,1
		Sidra		1,7	3,4	3,0
		Surtidos de bebidas destiladas		0,0	0,0	0,0
		Vinos dulces		0,0	0,3	0,1
		Vinos espumantes		0,5	0,6	0,2
		Whisky		0,2	0,0	0,4
	Vino y cerveza	Cerveza	28,0	19,3	21,3	39,6
		Cerveza en restaurantes, bar		1,0	0,8	3,4
		Surtido de vinos		0,0	0,0	0,0
		Vino común	44,4	15,5	13,0	10,5
		Vino en restaurantes, bar		0,0	0,1	0,2
		Vino fino		9,2	7,3	7,5
Bebidas sin alcohol	Gaseosas y aguas saborizadas	Aguas saborizadas frutales		0,0	23,0	25,0
		Gaseosas	79,4	135,4	109,3	86,1
		Gaseosas en restaurantes, bar		0,8	0,5	1,0
	Jugos	Jugos y refrescos en polvo para preparar bebidas	51,1	83,6	112,5	66,7
		Jugos y refrescos líquidos para preparar bebidas	91,8	32,3	18,1	8,2

Tabla 77 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Patagonia (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Jugos y refrescos para beber sin diluir		6,1	13,3	13,4
	Otras bebidas sin alcohol	Aperitivo sin alcohol en base a hierbas		3,0	4,4	4,1
		Bebidas isotónicas, energizantes		0,0	1,2	1,9
		Bebidas vegetales		0,0	0,0	0,2
		Gaseosas, jugos, agua mineral en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,0	0,0	0,1
		Leche de soja, jugos a base de soja		0,9	2,1	0,5
		Otras bebidas en restaurantes, bar		0,1	0,1	0,2
		Surtidos de agua mineral, bebidas gaseosas y jugos		1,2	0,1	0,0
Carnes procesadas	Fiambres y embutidos	Bondiola		0,0	0,1	0,0
		Chorizo fresco - Salchicha criolla	8,8	7,6	7,6	8,6
		Jamón cocido	1,6	1,3	1,8	2,4
		Jamón crudo		0,1	0,1	0,3
		Lomito		0,1	0,0	0,1
		Matambre -fiambre-		0,2	0,0	0,1
		Morcilla		0,6	1,0	1,0
		Mortadela		0,7	0,6	0,4
		Otros embutidos		0,1	0,1	0,0
		Otros fiambres	3,9	0,3	0,5	0,4
		Paleta (fiambre)	1,7	1,6	1,8	2,2
		Panceta fresca, salada, ahumada		0,2	0,3	0,2
		Salame - salamin	1,5	1,5	0,9	0,8
		Salchicha tipo viena con y sin piel	4,0	3,5	5,4	4,0
		Salchichón		0,3	0,2	0,1
		Surtidos de embutidos frescos		0,7	0,9	0,0
		Surtidos de fiambres, embutidos y procesados en base a carne		0,0	0,0	1,5
	Semielaborados de carne	Carnes en conserva, escabeches		0,0	0,0	0,0
		Formitas, patitas, etc		0,2	0,7	0,7
		Hamburguesas de pollo		0,1	0,5	0,9
		Hamburguesas para cocinar - semipreparados-		3,8	4,1	3,5
		Otras pastas de carne		0,0	0,0	0,1
		Otros alimentos semipreparados en base a carne	6,5	0,0	0,1	0,0
		Otros alimentos semipreparados en base a carne porcina u ovina		0,0	0,0	0,1
		Otros alimentos semipreparados en base a pollo		0,4	0,2	0,3
		Paté de foie - ave en lata		0,5	0,4	0,4
		Picadillo de carne en lata		0,3	0,4	0,1
		Surtidos de procesados en base a carne		0,0	0,0	0,0
Galletitas y amasados de pastelería	Amasado de pastelería	Facturas y churros	9,2	7,4	5,8	6,9
		Masas secas o finas		0,3	0,1	0,2
		Otros productos de panadería y repostería		0,3	0,2	0,2
		Polvos para bizcochuelo, tortas, scones		1,6	1,3	1,0
		Surtidos de productos de panadería y pastelería		0,1	0,1	0,2
		Tortas, tartas, pan dulce		3,9	7,4	7,1
	Galletitas	Galletas, grisines y tostadas	12,1	1,0	1,4	1,2
		Galletitas de agua		10,3	8,8	7,5
		Galletitas de otro tipo		0,8	1,9	1,7
		Galletitas dulces	6,8	8,6	12,4	10,4
Grasas	Grasas animales	Crema de leche	4,2	1,6	3,0	2,3

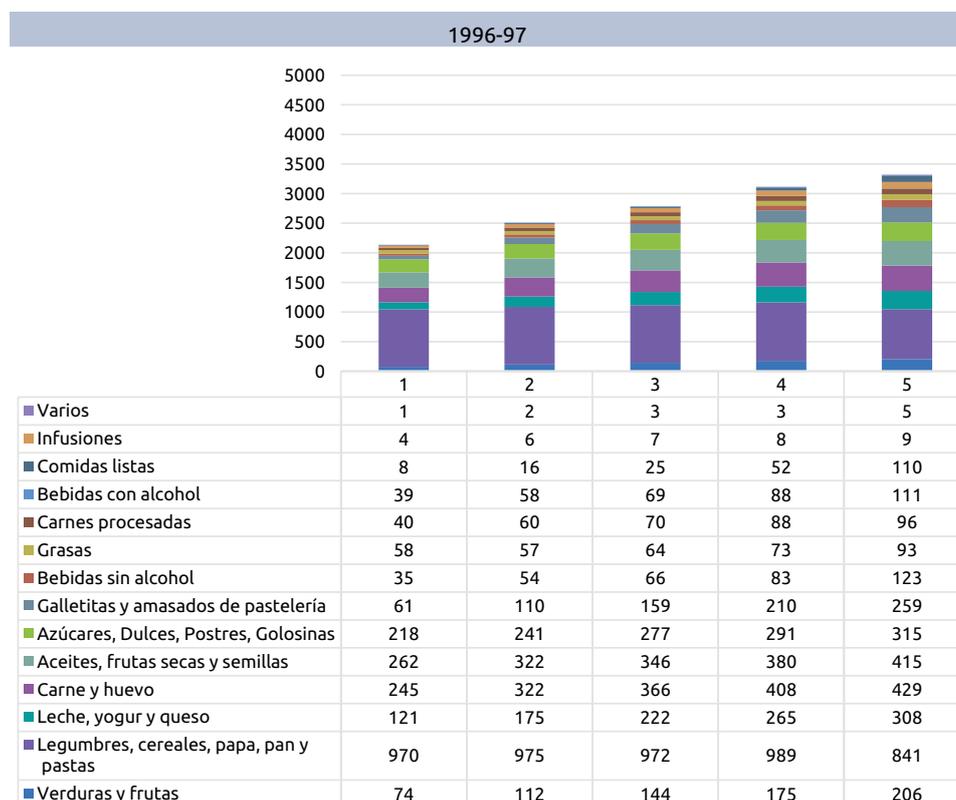
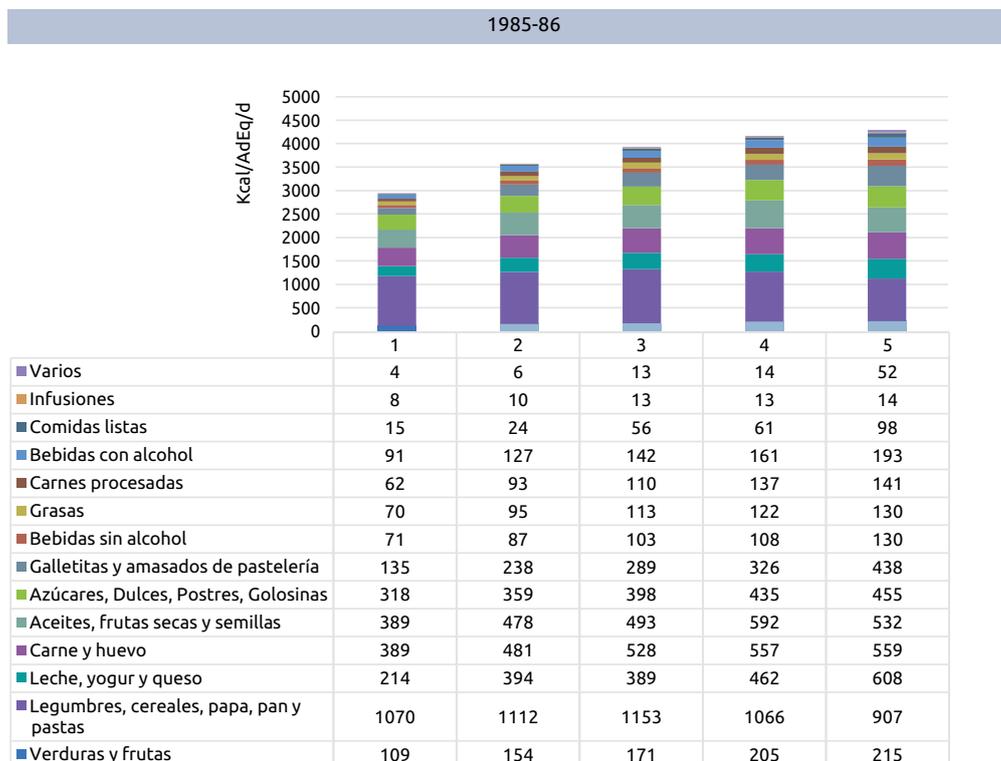
Tabla 77 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Patagonia (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Manteca		2,7	3,1	2,1
		Grasa porcina	4,4	0,1	0,2	0,1
		Grasa vacuna		1,0	0,8	0,9
		Otras grasas		0,0	0,0	0,0
		Surtidos de grasa para la cocina		0,0	0,1	0,0
	Grasas vegetales	Margarina		0,7	0,5	0,5
		Mayonesa	3,7	3,7	4,9	4,6
Varios	Caldos y sopas	Caldos concentrados		0,7	1,0	0,6
		Sopas concentradas	1,2	0,2	0,3	0,2
		Surtidos de sopas, preparaciones para postres y levadura		0,0	0,0	0,0
	Productos de copetín	Chizitos, papas fritas, palitos (snacks)		1,4	2,4	1,9
	Salsas	Ketchup		0,2	0,2	0,4
		Mostaza		0,3	0,4	0,5
		Otros aderezos y condimentos		0,0	0,0	0,0
		Salsa en base a tomate		1,0	2,9	2,1
		Salsas varias		0,0	0,4	0,0
		Surtidos de salsas y condimentos		0,0	0,1	0,0
Comidas listas	Comidas rápidas	Combo (snaks + gaseosa) en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,1
		Comidas rápidas en restaurantes, bar		0,2	0,5	0,3
		Empanadas preparadas sin cocinar		0,0	0,1	0,0
		Empanadas y tartas	10,1	11,8	14,0	24,1
		Empanadas y tartas en restaurantes, bar		0,0	0,0	3,6
		Otro tipo de sandwiches - lomitos, hamburguesas, milanesas, panchos, jamón y queso, etc-		0,8	2,2	2,5
		Pizza , empanadas, tartas, etc. en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,0	0,4	0,5
		Pizza y bebidas en restaurantes, bar		5,0	3,1	4,8
		Pizza- fainá- fugazza	1,8	1,2	2,5	2,9
		Pizzas preparadas sin cocinar		0,2	0,2	0,3
		Sandwiches (lomitos, hamburguesas, panchos, etc.) en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,0	0,1	0,3
		Sandwiches (lomitos, hamburguesas, panchos, etc.) y bebidas en restaurantes, bar		1,5	1,3	2,6
		Sandwiches de miga -simple, triple-		0,4	0,6	0,5
		Sandwiches de miga (simple, triple) en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,4
		Tartas preparadas sin cocinar		0,0	0,0	0,0
	Otras comidas listas	Almuerzo o cena en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,5	1,0	3,1
		Almuerzo o cena en restaurantes, bar		13,8	8,7	1,7
		Comidas en base a carnes		0,2	0,5	0,4
		Comidas en base a carnes en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,0
		Comidas en base a pastas		0,6	0,8	1,1
		Comidas en base a pastas en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,2
		Comidas en base a pescado		0,0	0,1	0,1
		Comidas en base a pescado en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,2

Tabla 77 Cantidad de alimentos y bebidas por periodo (g-ml/AdEq/d) - Región Patagonia (cont.)

Grupo	Subgrupo	Alimento	1996-97	2004-05	2012-13	2017-18
		Comidas en base a tubérculos en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,2
		Comidas en base a verduras y legumbres		0,0	0,0	0,3
		Comidas en base a verduras y legumbres en restaurantes, bar		0,0	0,0	0,0
		Comidas en base tubérculos		0,3	0,4	0,4
		Desayuno o merienda para llevar		0,0	0,0	0,2
		Desayuno, merienda, refrigerio en lugar de estudio o trabajo		0,0	0,1	0,1
		Desayuno/Refrigerio en restaurantes, bar		1,1	0,7	0,9
		Gastos no discriminados en alimentos		0,4	0,2	1,1
		Gastos no discriminados en alimentos y bebidas no alcohólicas		0,0	0,0	0,6
		Menú completo (Ejecutivo) en restaurantes, bar		0,3	0,7	0,5
		Menú y/o combo para llevar		0,0	0,0	2,6
		Otras comidas listas para cocinar		0,0	0,0	0,0
		Otras comidas con o sin bebidas listas para consumir en restaurantes, bar		0,3	1,1	0,3
		Otras comidas listas para consumir	3,5	0,7	1,8	3,0
Infusiones	Infusiones	Café en cápsulas o bolsitas para máquinas de café		0,0	0,0	0,0
		Café en saquitos		0,3	2,9	3,5
		Café instantáneo		62,0	74,0	72,4
		Café molido o en grano	69,6	33,8	25,9	24,9
		Café, té, mate cocido con facturas o tostadas en restaurantes, bar		0,1	0,3	0,5
		Café, té, mate cocido en comedores escolares, universitarios o fabriles		0,1	0,0	0,0
		Café, té, mate cocido solo en restaurantes, bar		0,8	0,7	0,8
		Capuchino en saquitos		0,0	0,1	0,0
		Capuchino instantáneo		2,1	1,8	1,4
		Malta instantánea		3,0	0,8	6,3
		Mate cocido en saquitos		22,2	15,9	23,2
		Otras infusiones		0,1	0,1	0,3
		Surtidos de café, te, yerba y cacao		0,0	0,0	0,0
		Té común en hebras, en hoja		1,1	0,7	0,2
		Té común en saquitos	105,5	59,7	78,2	51,8
		Té saborizado		0,0	0,0	0,1
		Yerba mate	400,4	309,6	373,1	358,8
Sal	Sal	Sal fina		3,3	4,2	3,4
		Sal gruesa	5,9	1,1	0,9	0,6
Varios	Condimentos	Especias	0,5	0,4	0,6	0,4
	Edulcorantes	Edulcorante		0,5	0,7	0,6
	Otros	Levadura		0,5	0,5	0,4
		Polvo para hornear		0,0	0,0	0,0
	Vinagre	Vinagre, aceto balsámico	2,4	1,2	1,3	2,3
Aqua	Aqua	Aqua Mineral	29,0	27,6	80,6	68,5
		Aqua mineral, soda en restaurantes, bar		0,1	0,2	0,5
		Aqua potable		1,6	20,8	9,5
		Hielo		0,0	0,1	0,3
		Soda	39,9	10,1	9,9	5,5

Figura 117 (continuación) Ingesta aparente de energía por grupo de alimentos por quintil de ingreso (Kcal/AdEd/d), por periodo



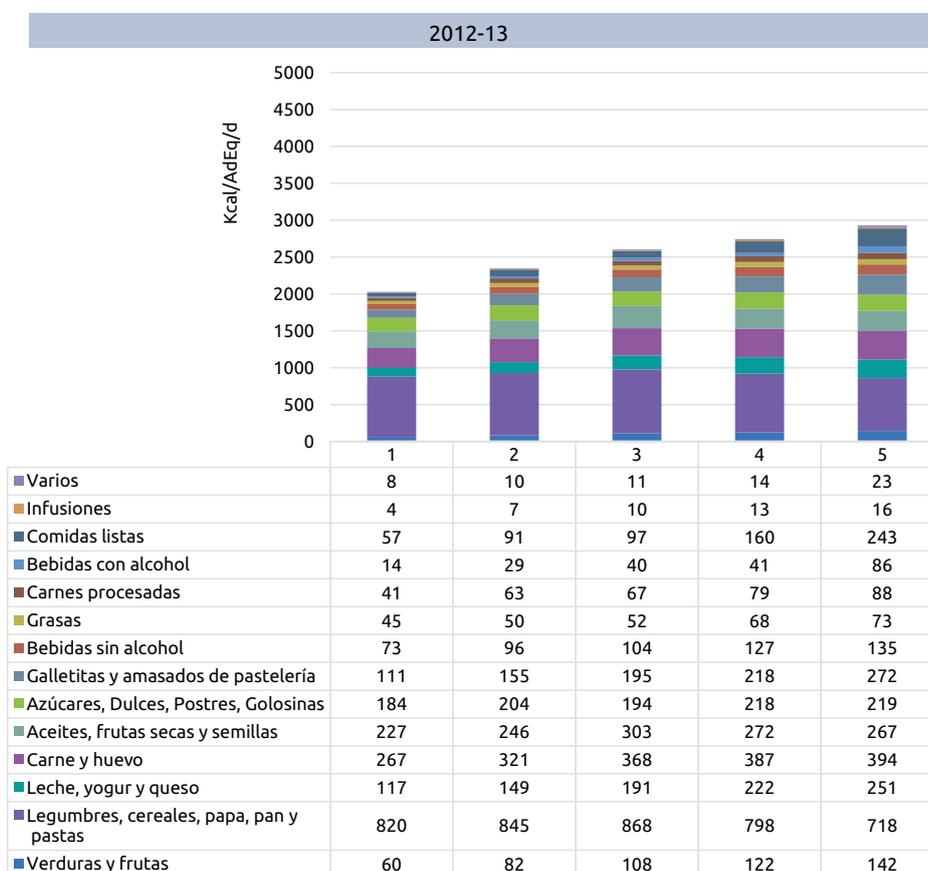
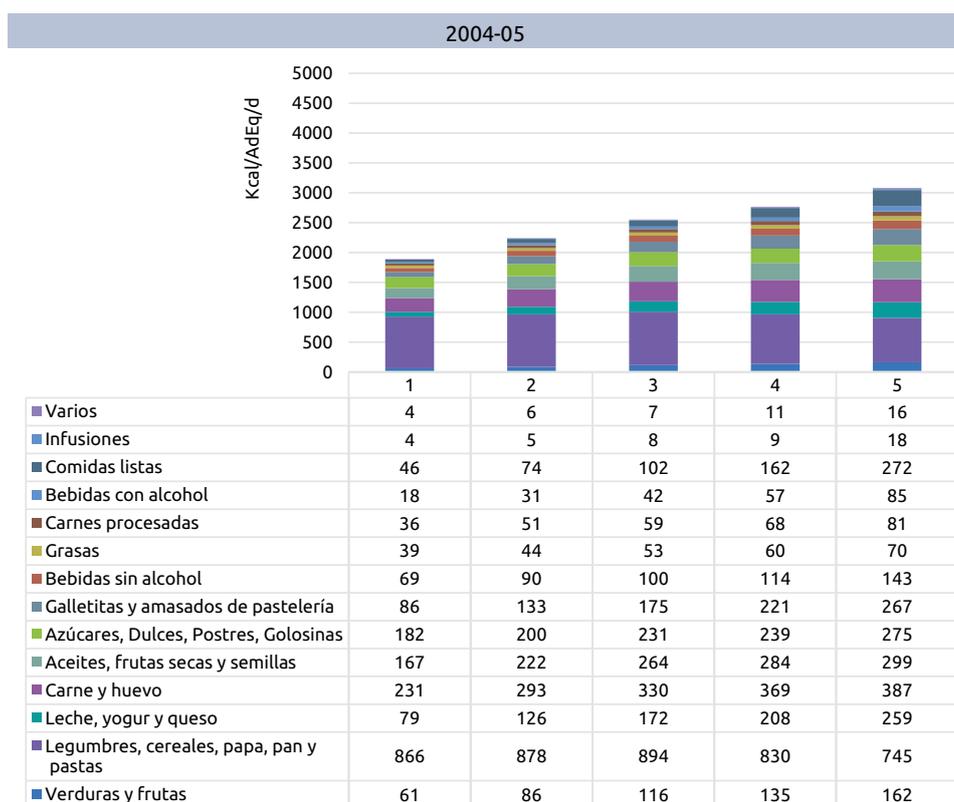
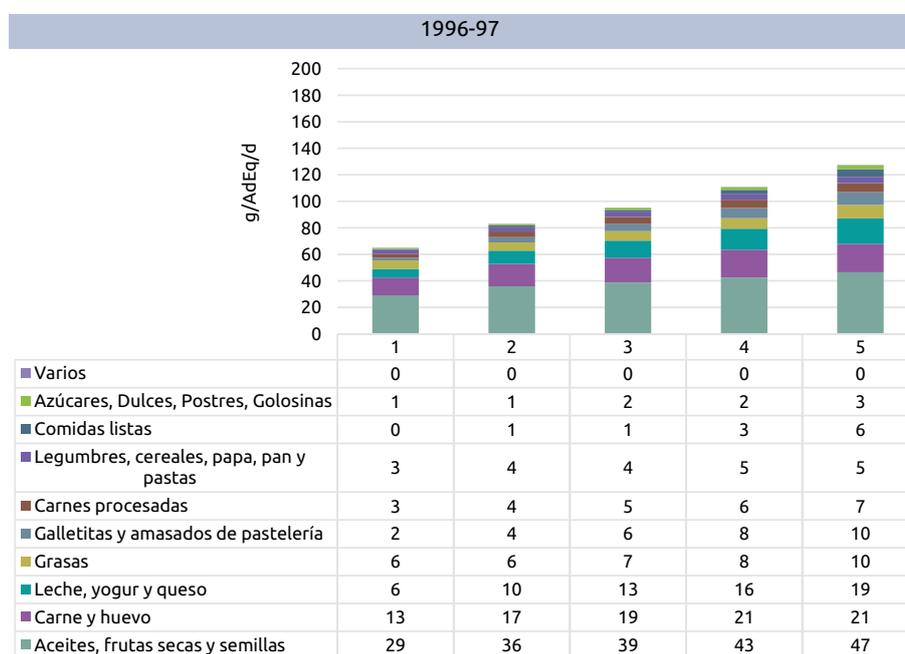
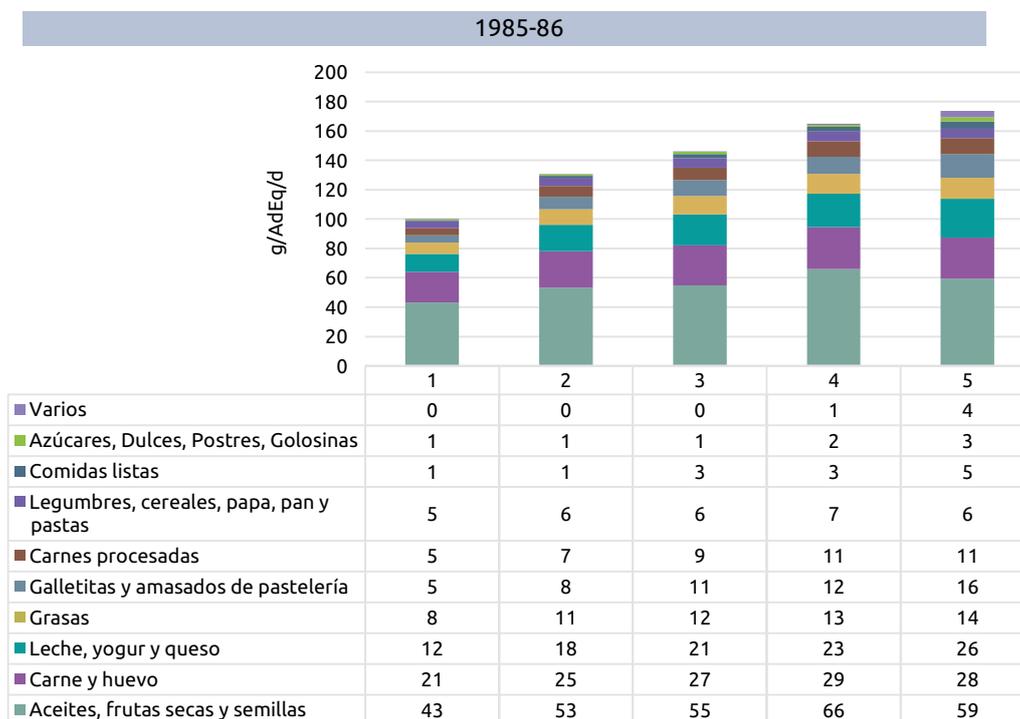
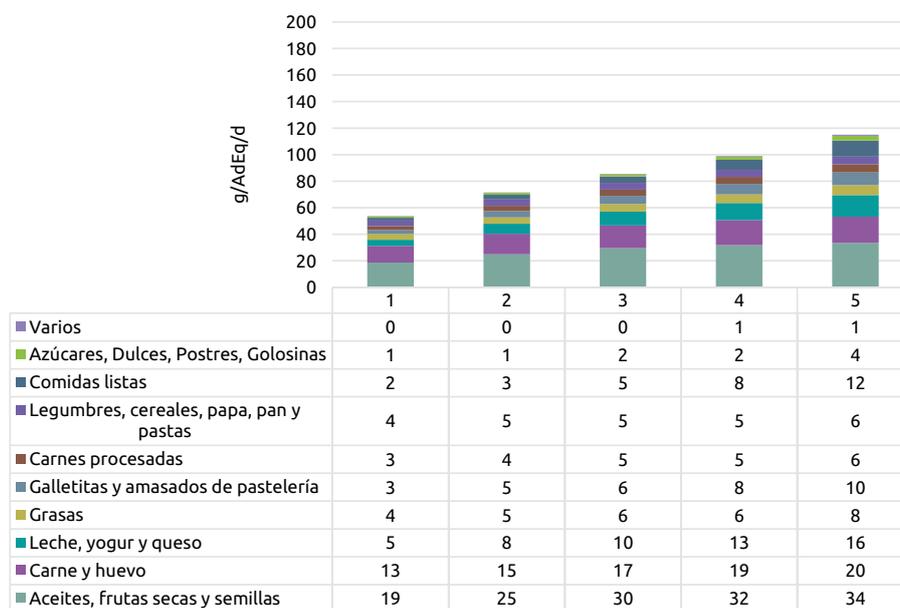


Figura 123 (continuación) Ingesta aparente de grasas por grupo de alimentos por quintil de ingreso (g/AdEd/d), por periodo



2004-05



2012-13

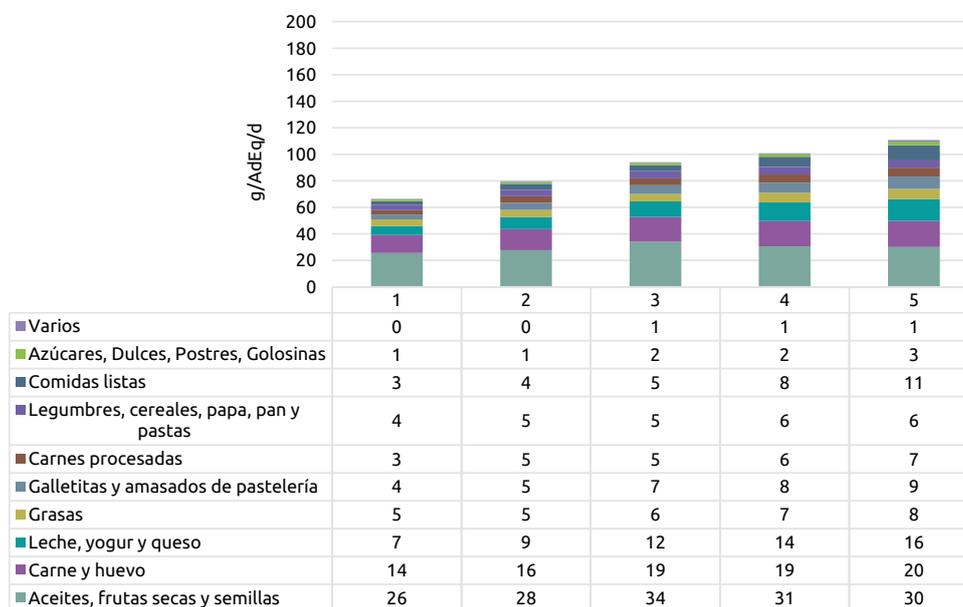
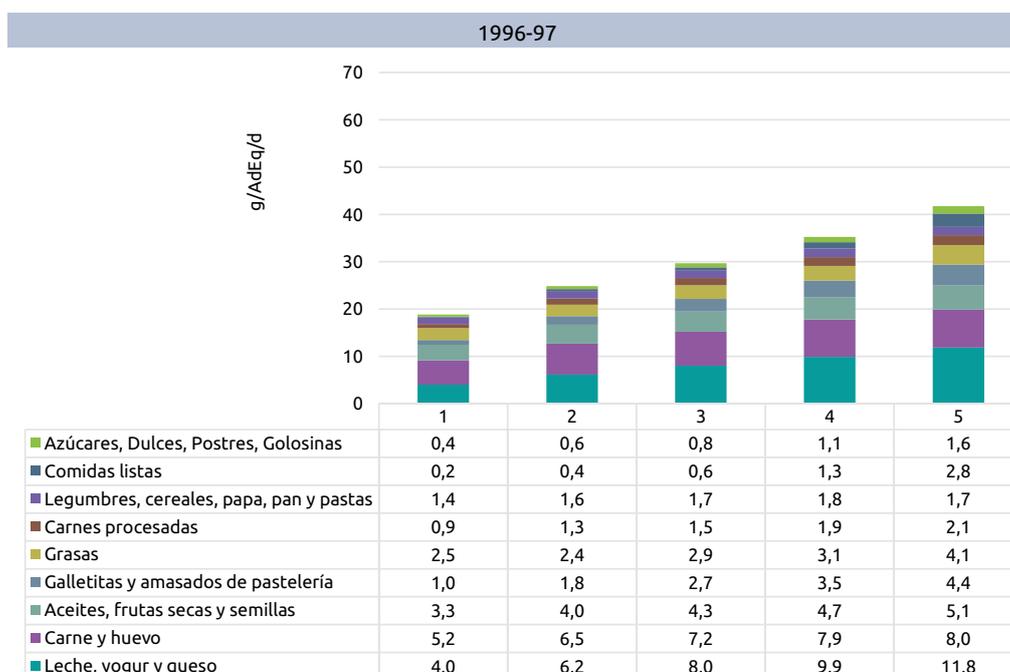
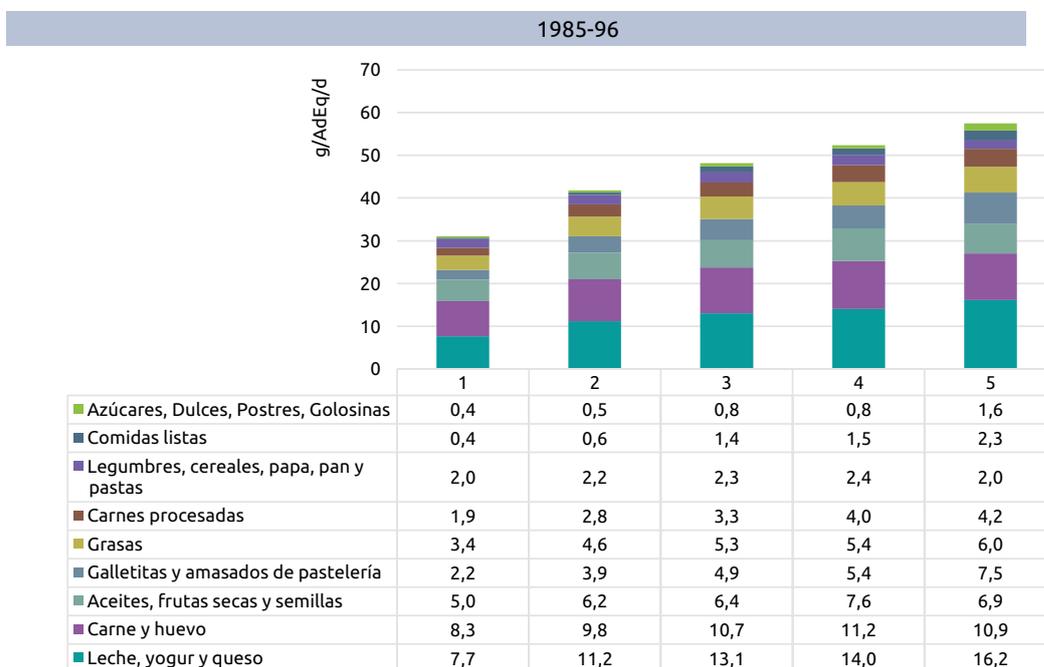


Figura 129 (continuación) Ingesta aparente de grasas saturadas por grupo de alimentos por quintil de ingreso (g/AdEq/d), por periodo



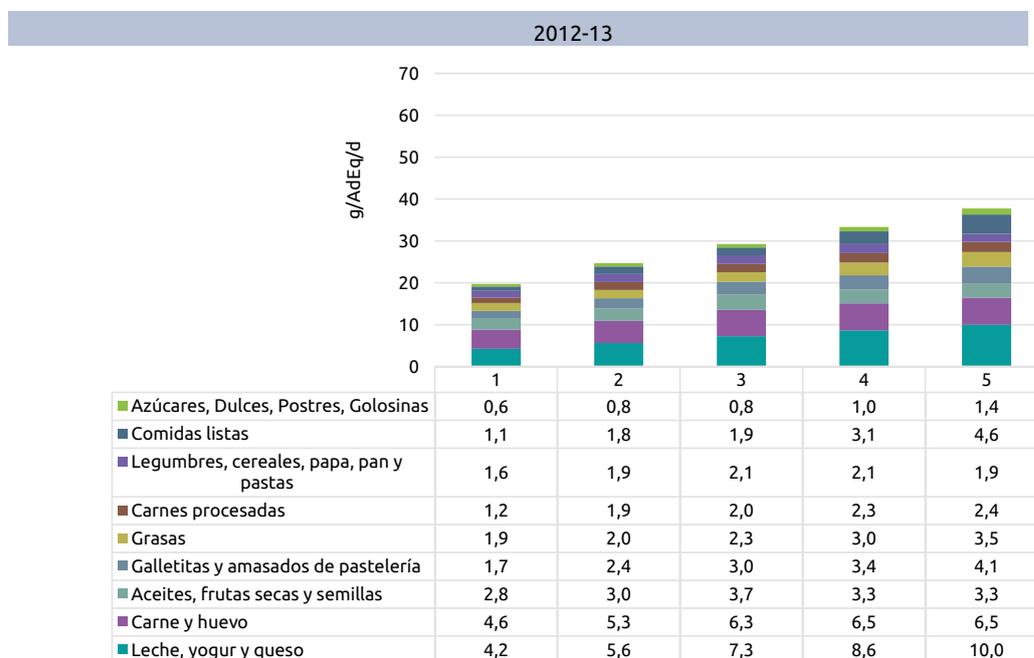
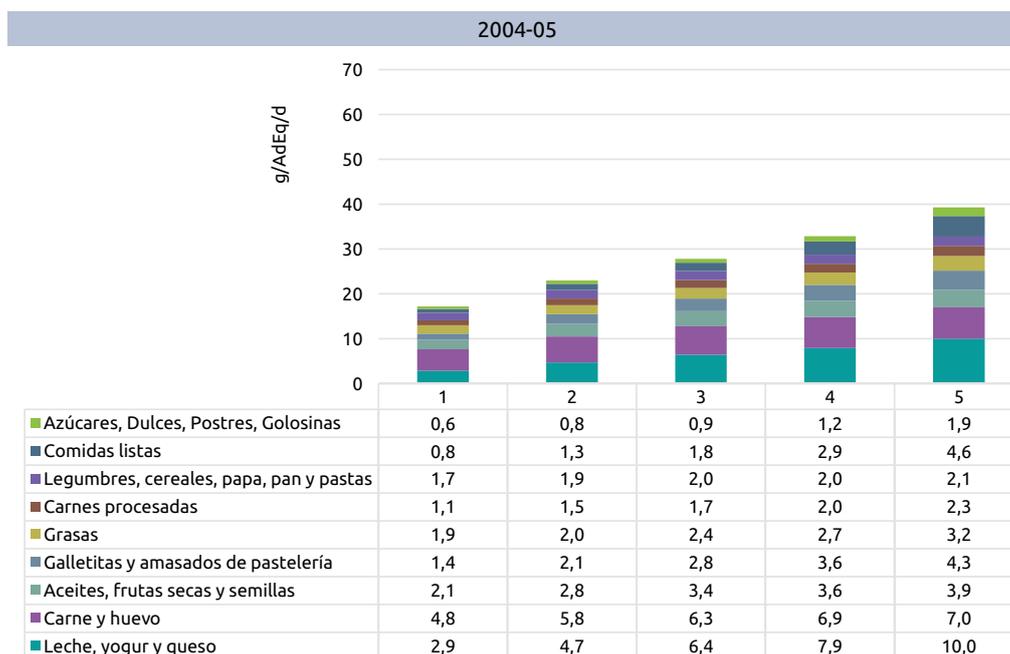
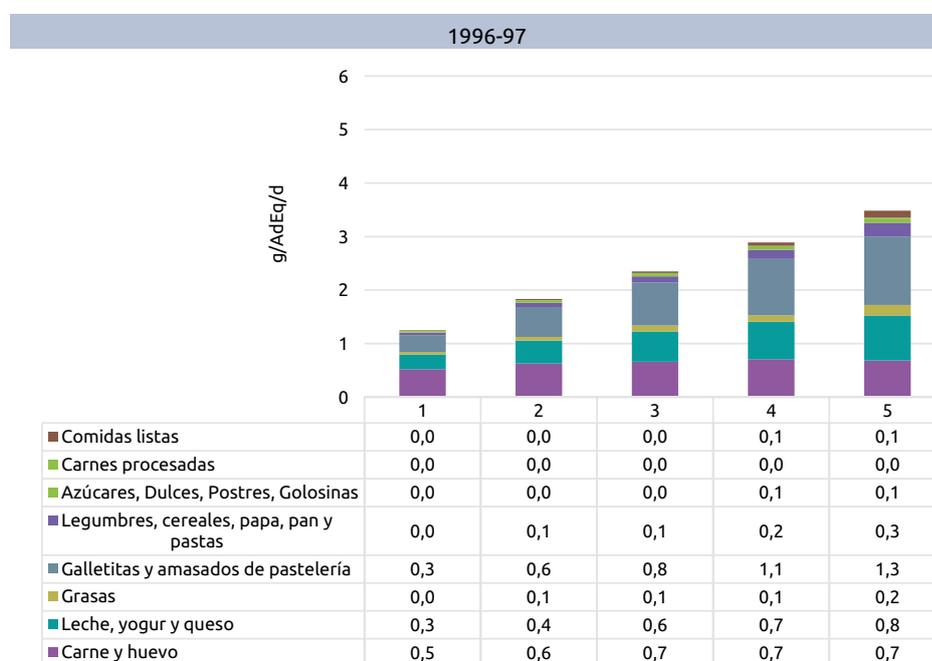
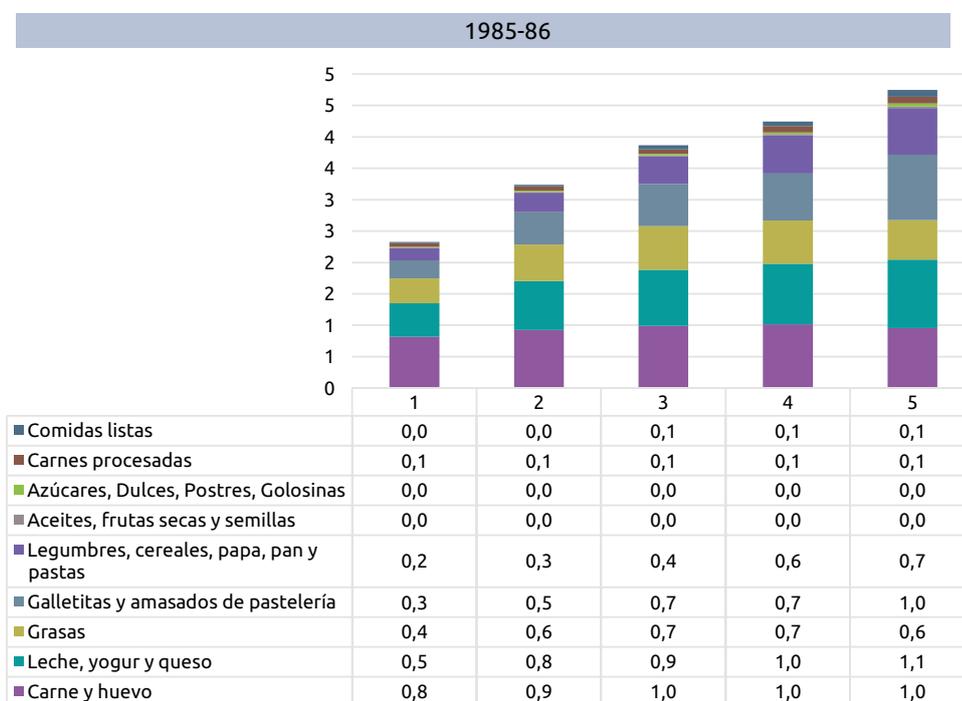


Figura 135 (continuación) Ingesta aparente de grasas trans por grupo de alimentos por quintil de ingreso (g/AdEd/d), por periodo



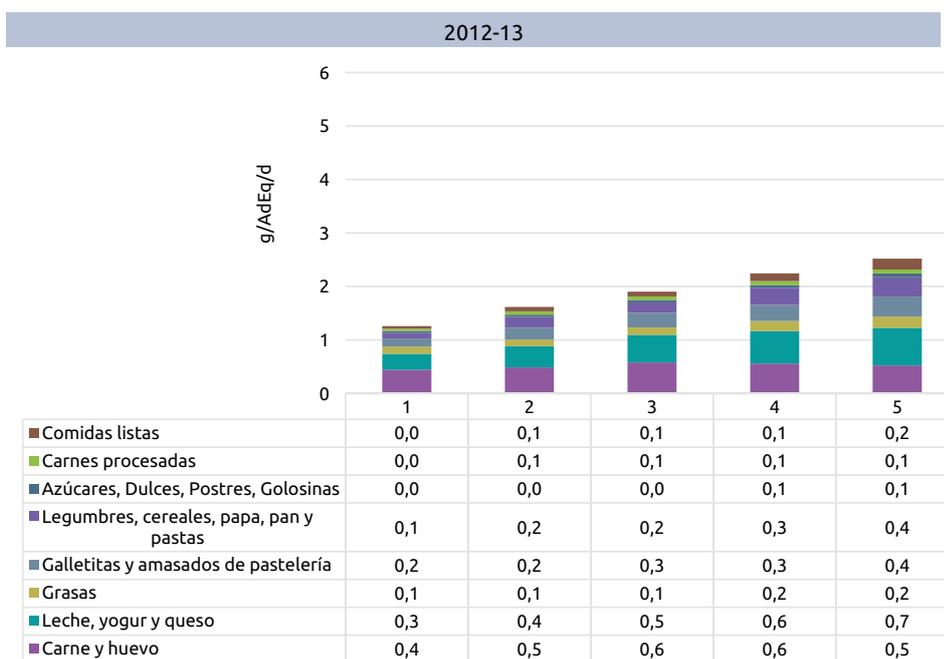
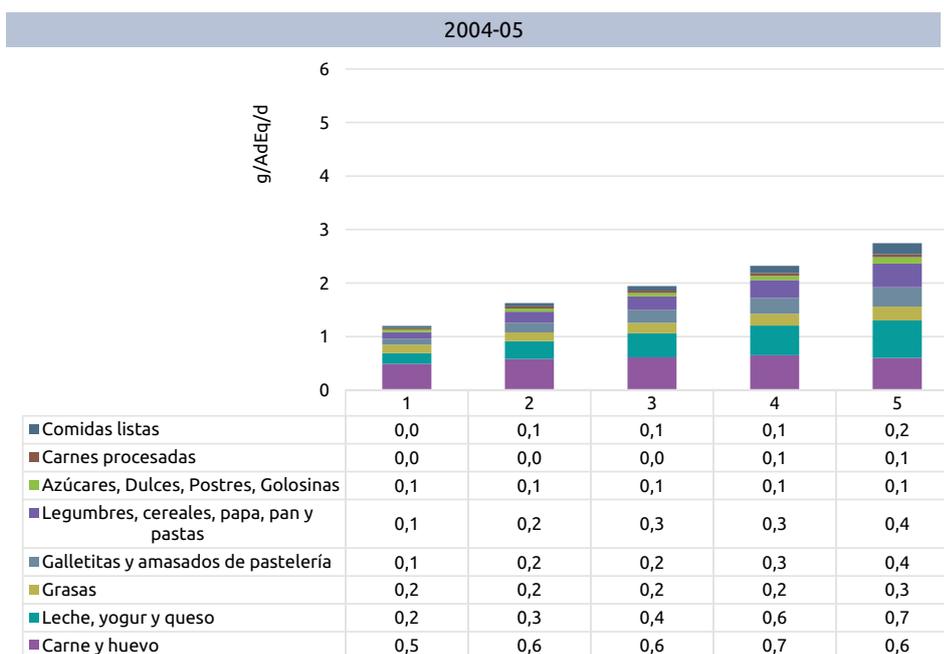
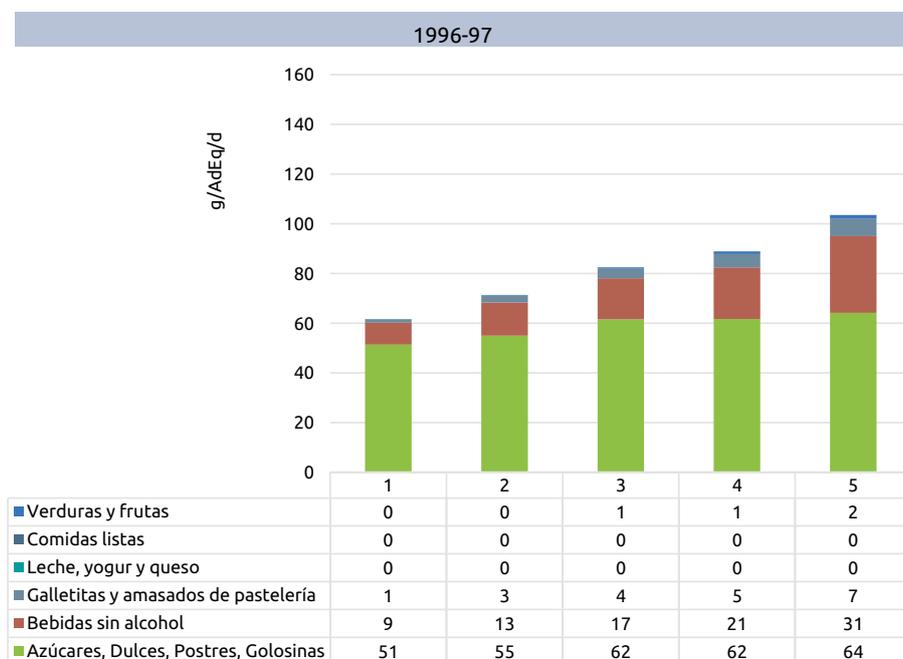
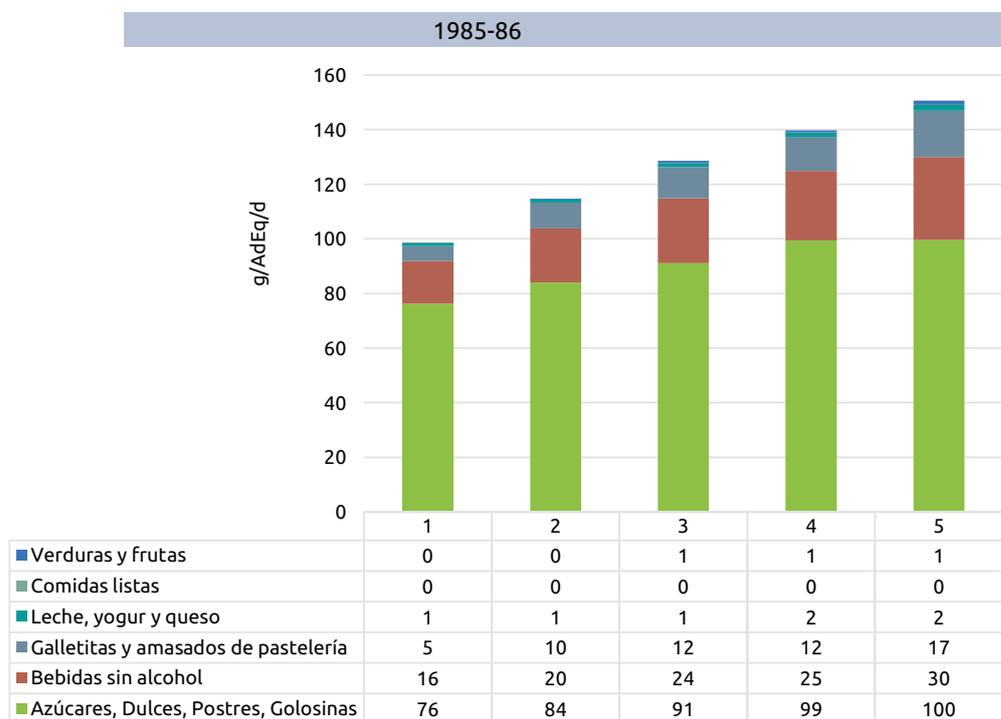


Figura 141 (continuación) Ingesta aparente de azúcares agregados por grupo de alimentos por quintil de ingreso (g/AdEq/d), por periodo



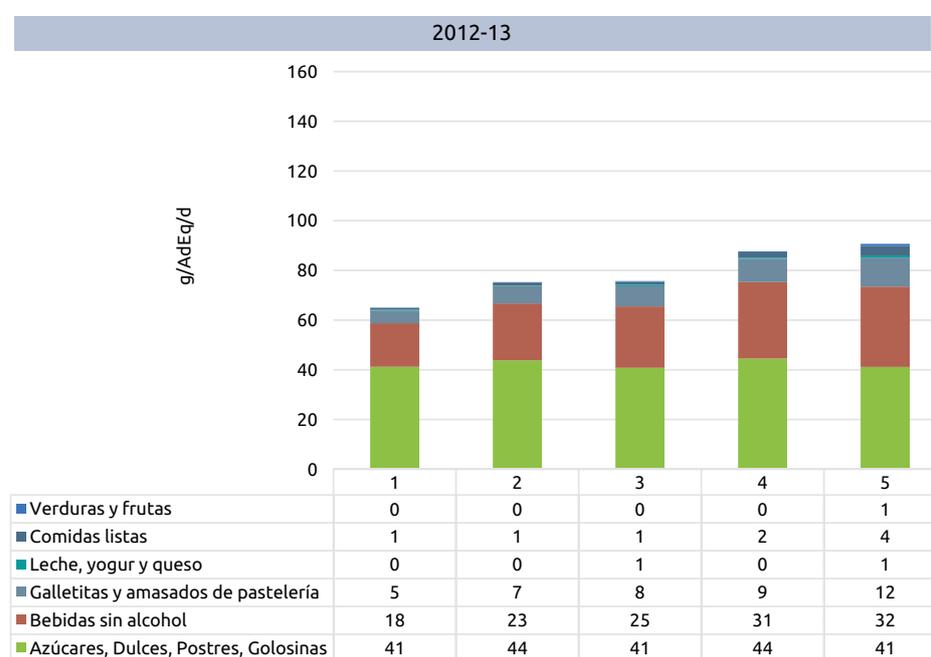
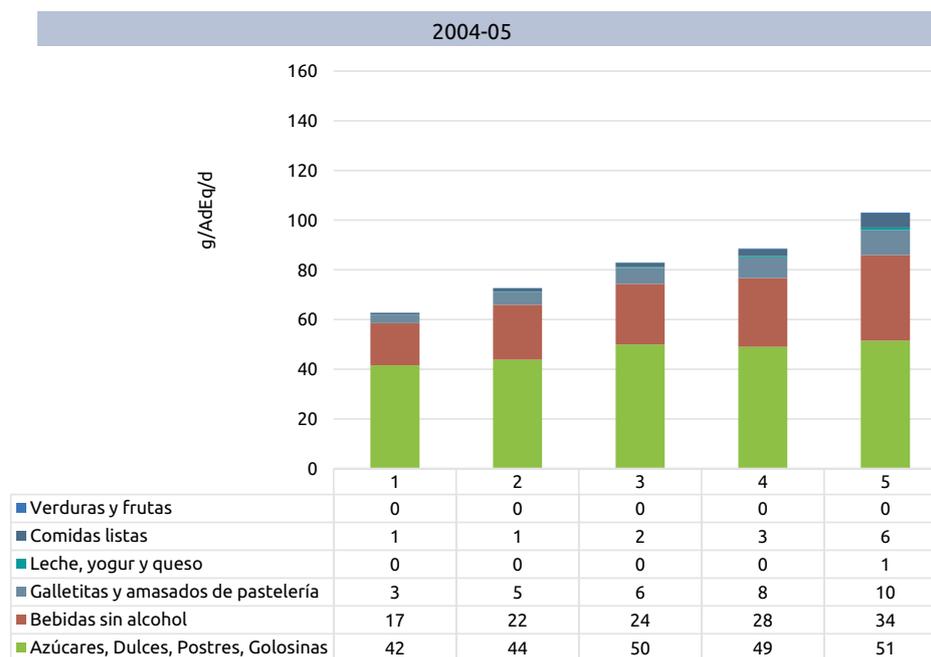
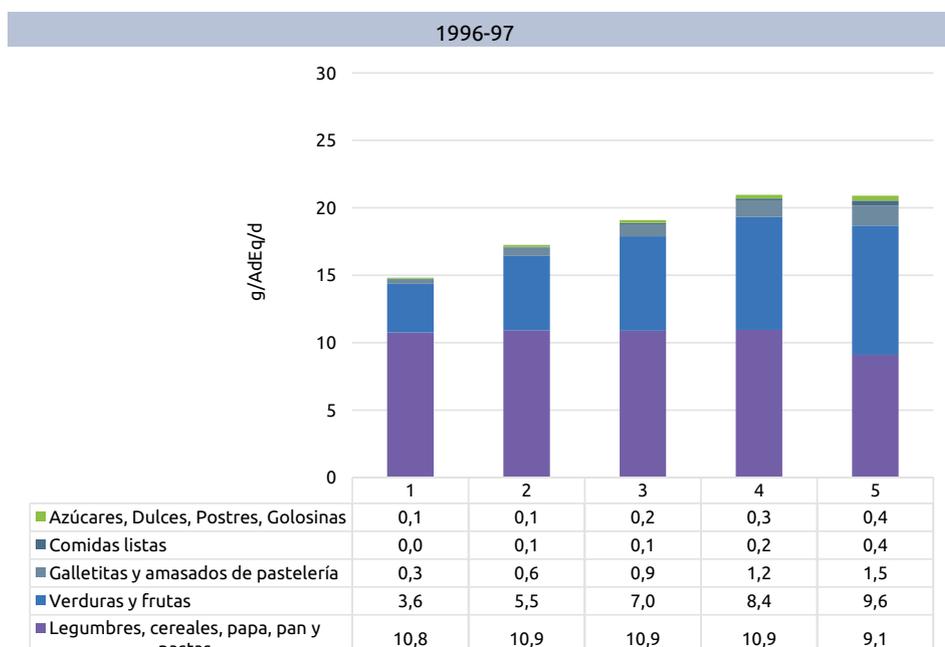
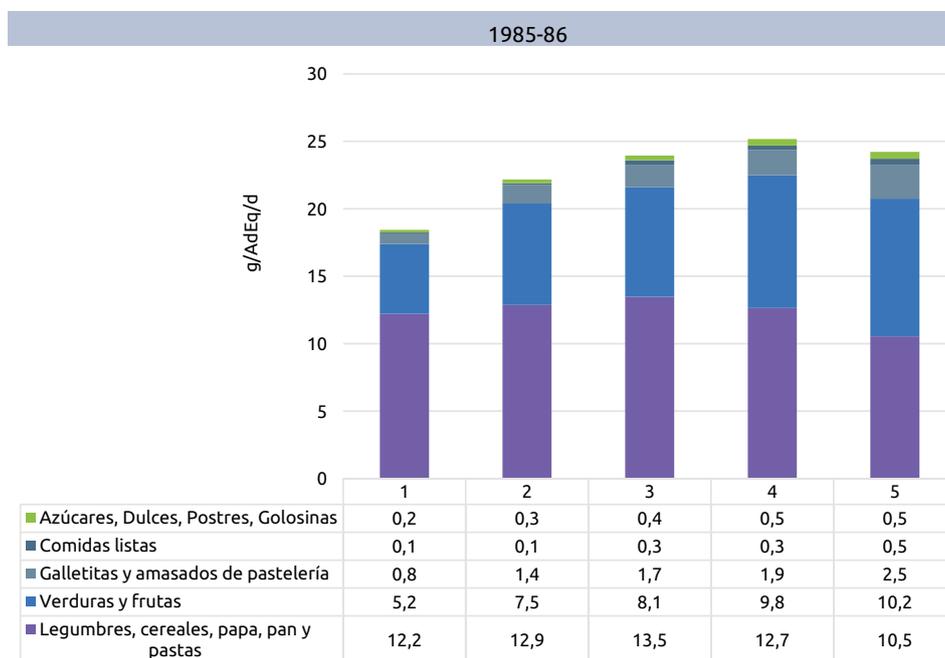
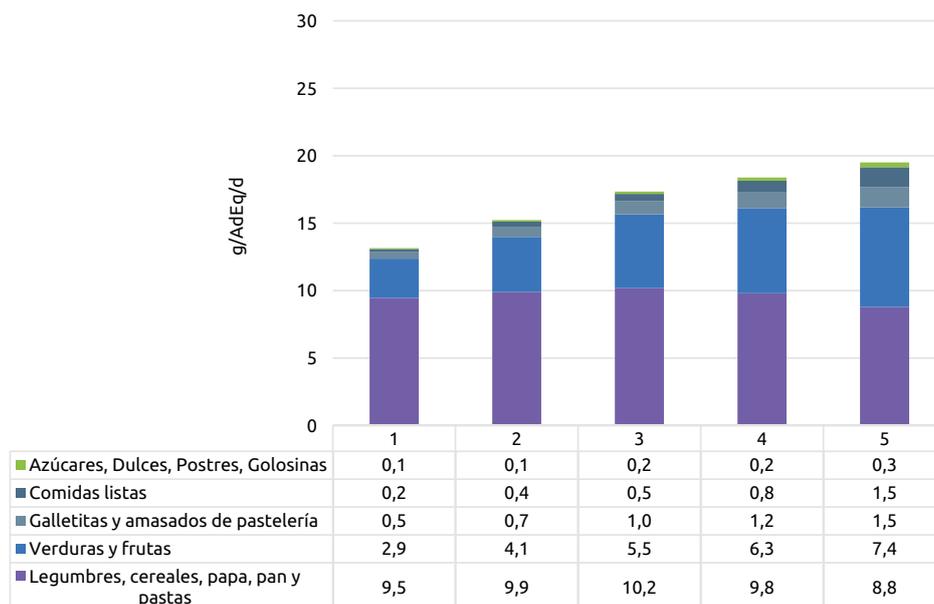


Figura 147 (continuación) Ingesta aparente de fibra por grupo de alimentos por quintil de ingreso (g/AdEq/d), por periodo



2004-05



2012-13

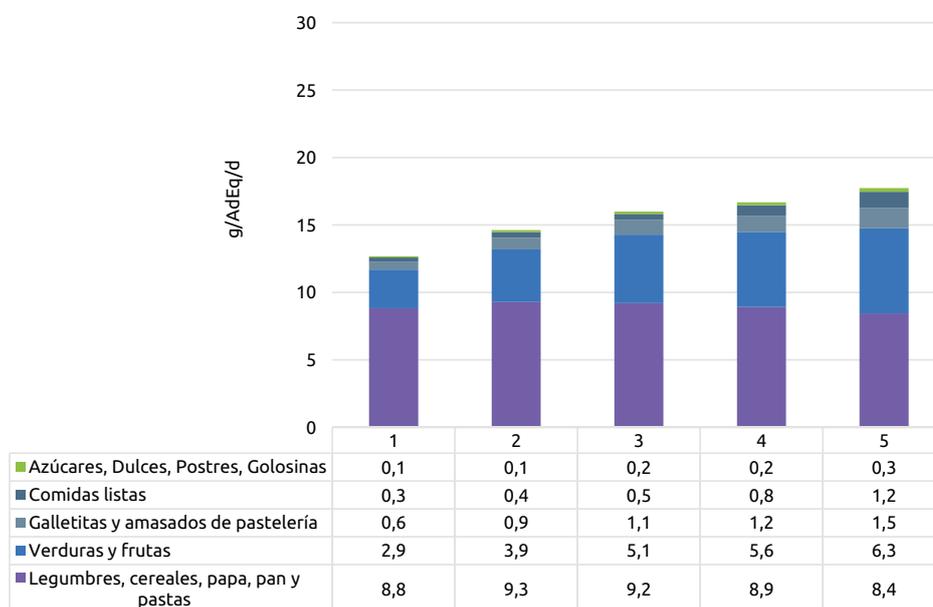
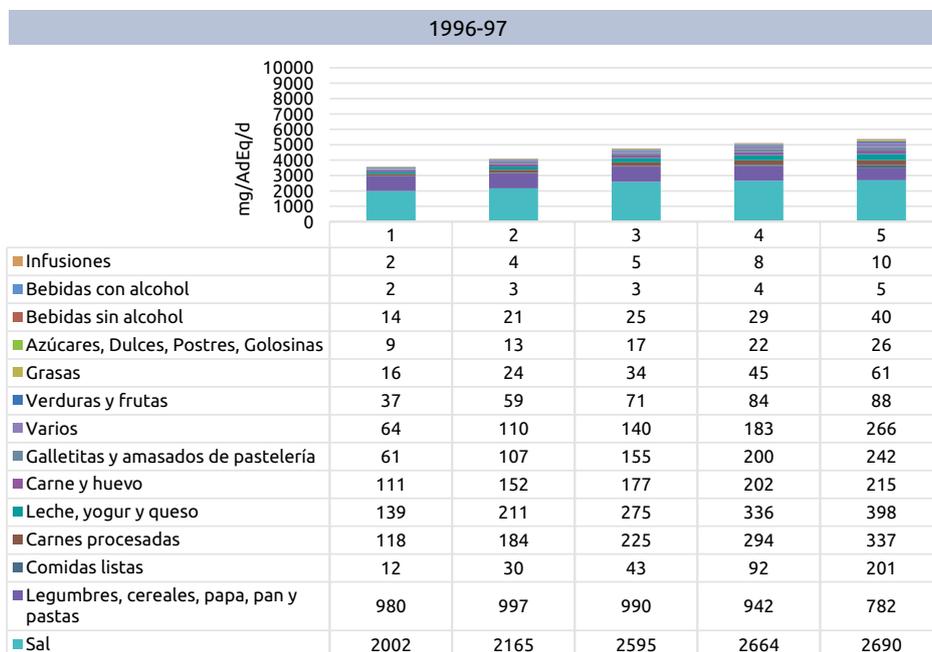
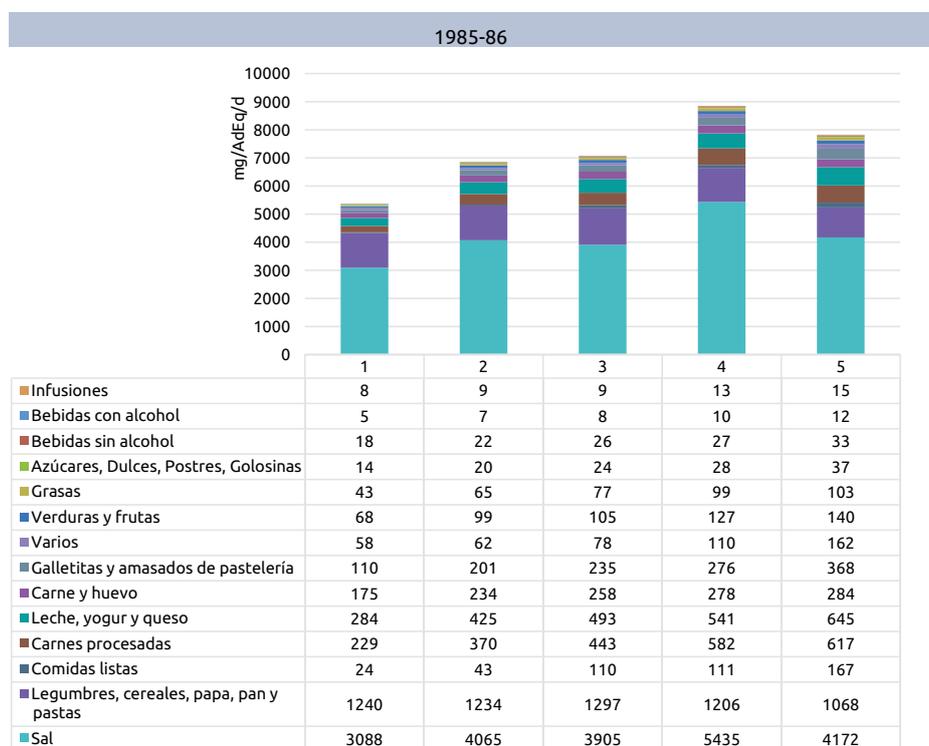


Figura 153 (continuación) Ingesta aparente de sodio por grupo de alimentos por quintil de ingreso (mg/AdEd/d), por periodo



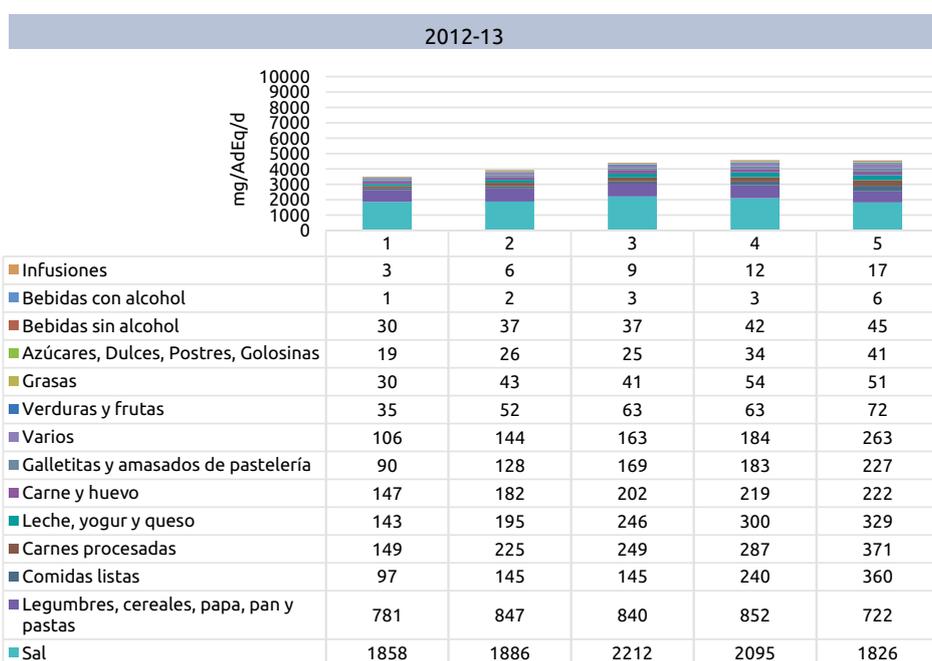
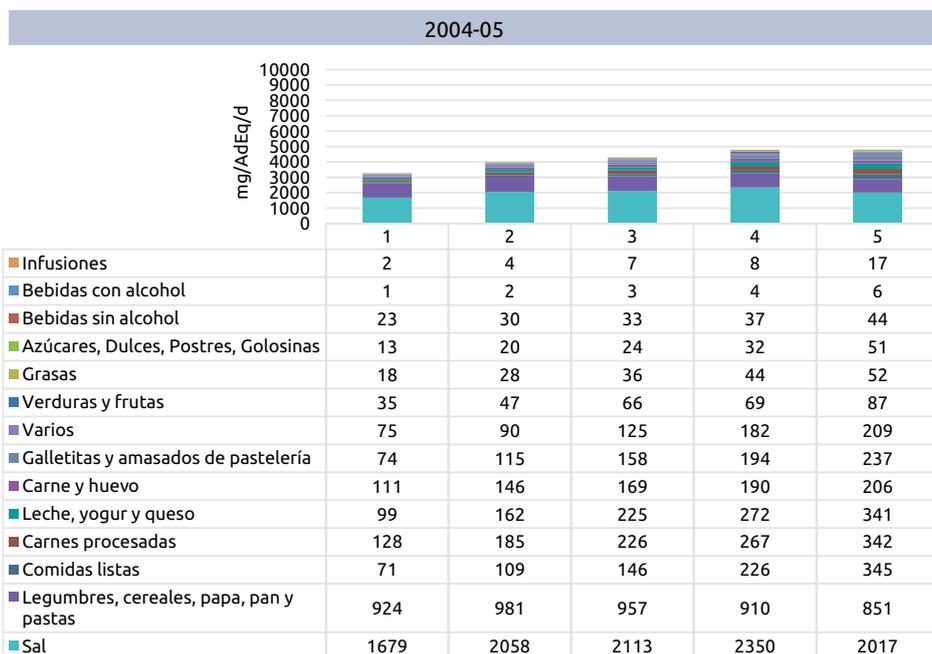
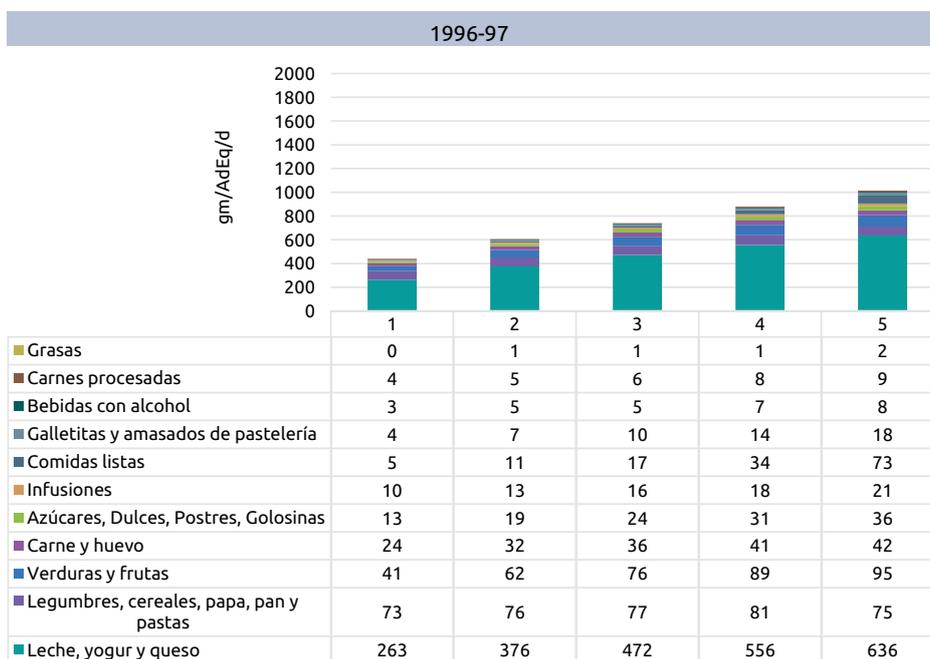
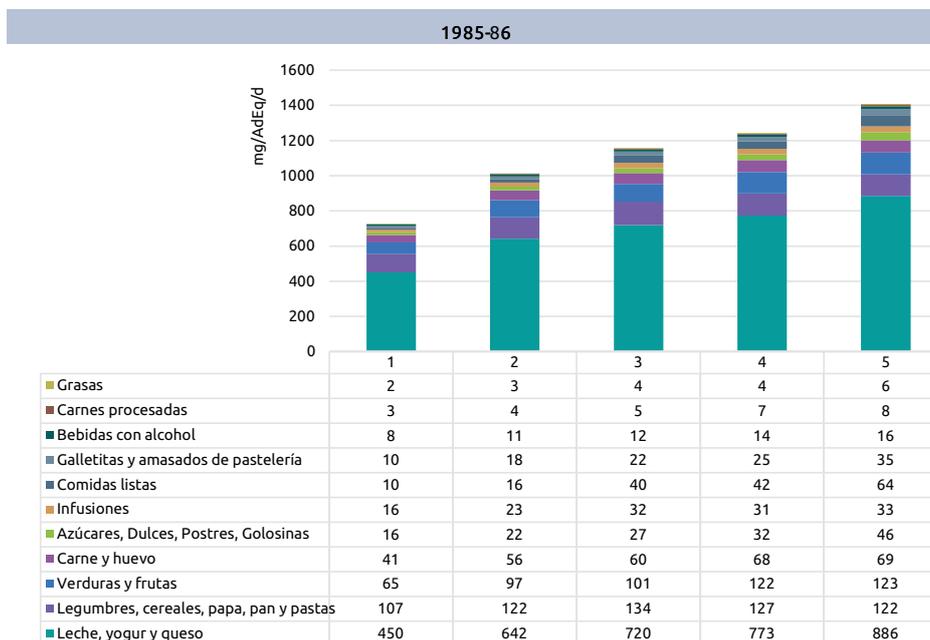


Figura 159 (continuación) Ingesta aparente de calcio por grupo de alimentos por quintil de ingreso (mg/AdEd/d), por periodo



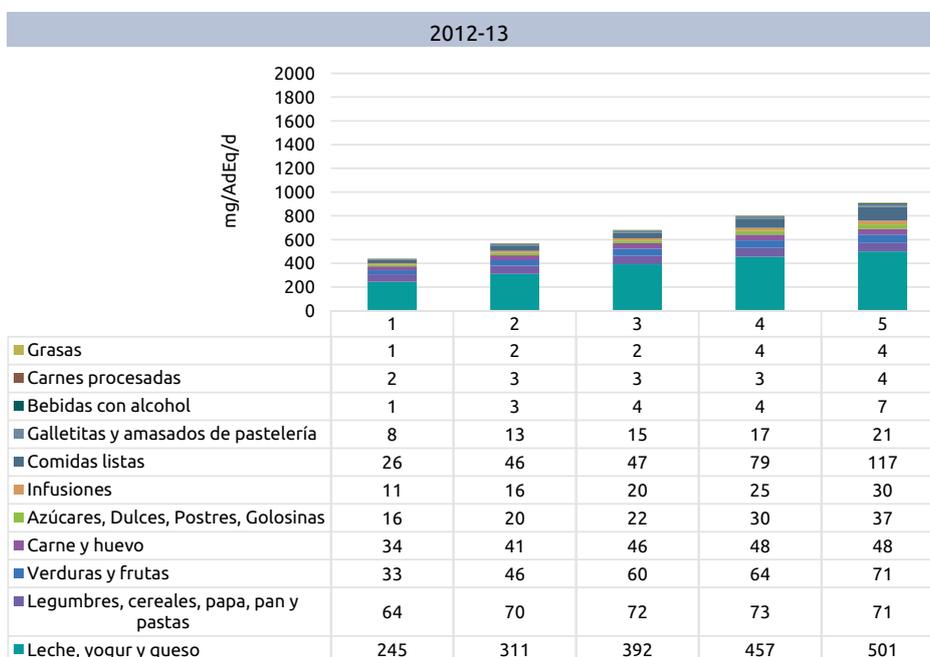
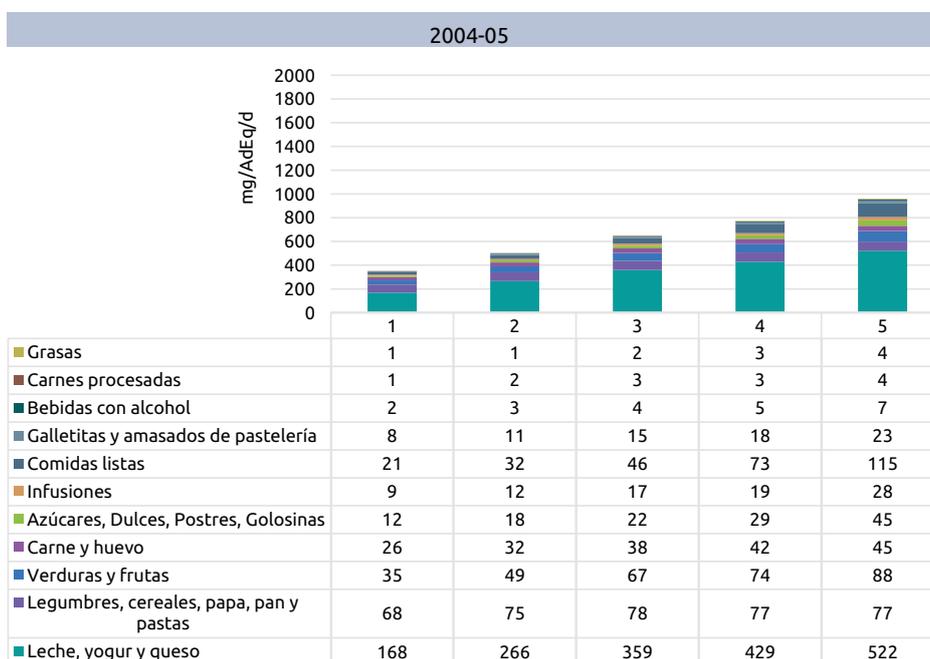
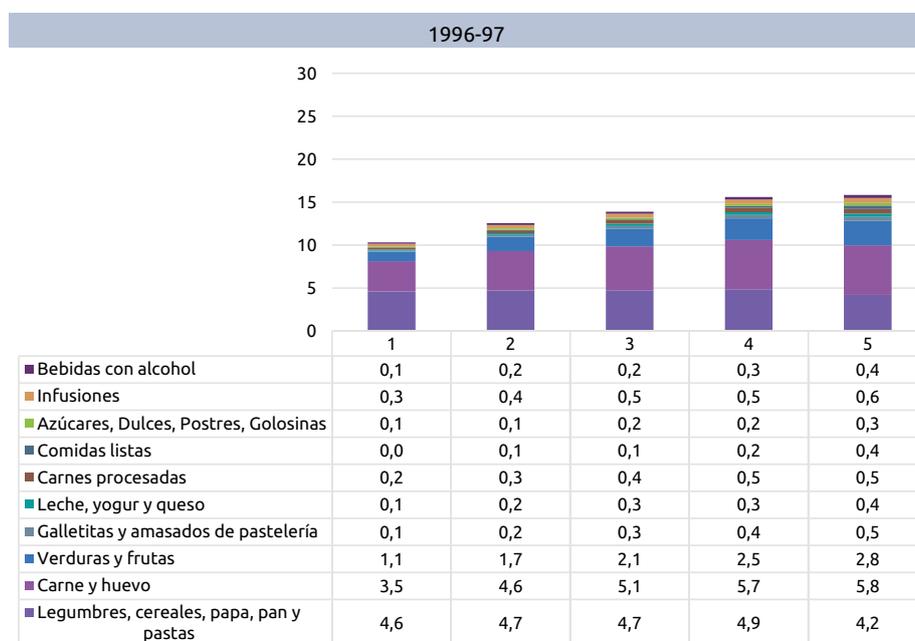
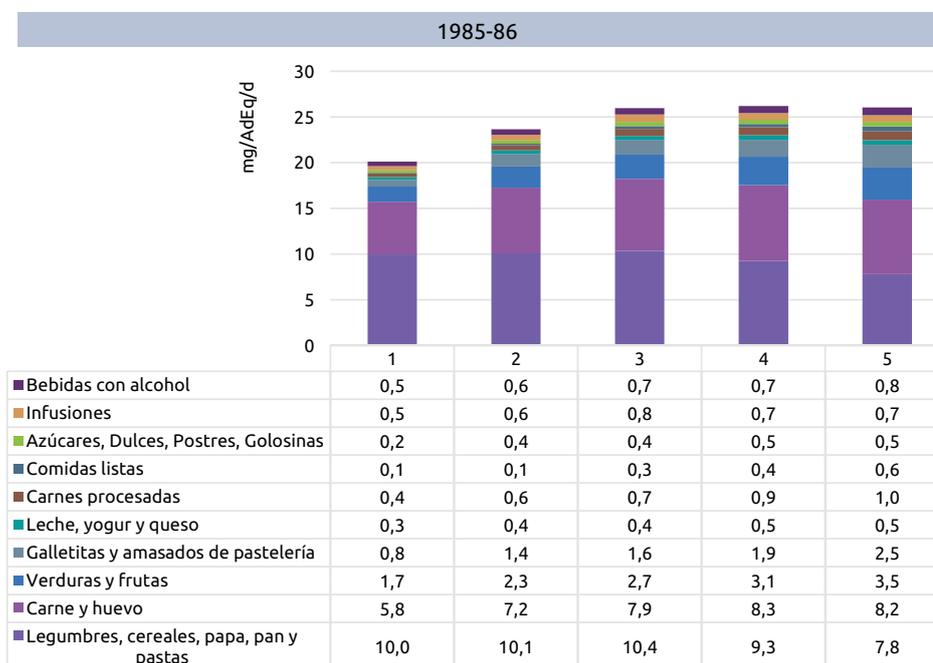
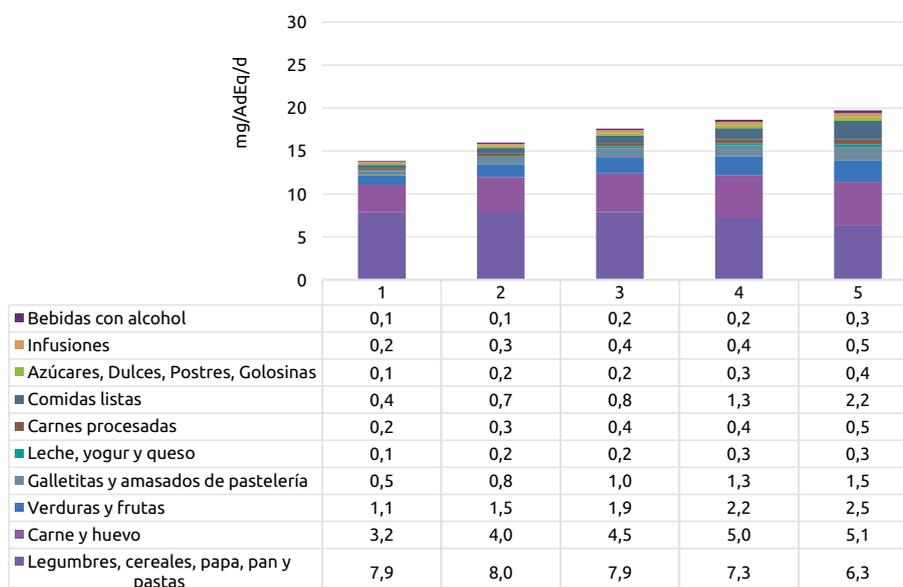


Figura 165 (continuación) Ingesta aparente de hierro por grupo de alimentos por quintil de ingreso (mg/AdEd/d), por periodo



2004-05



2012-13

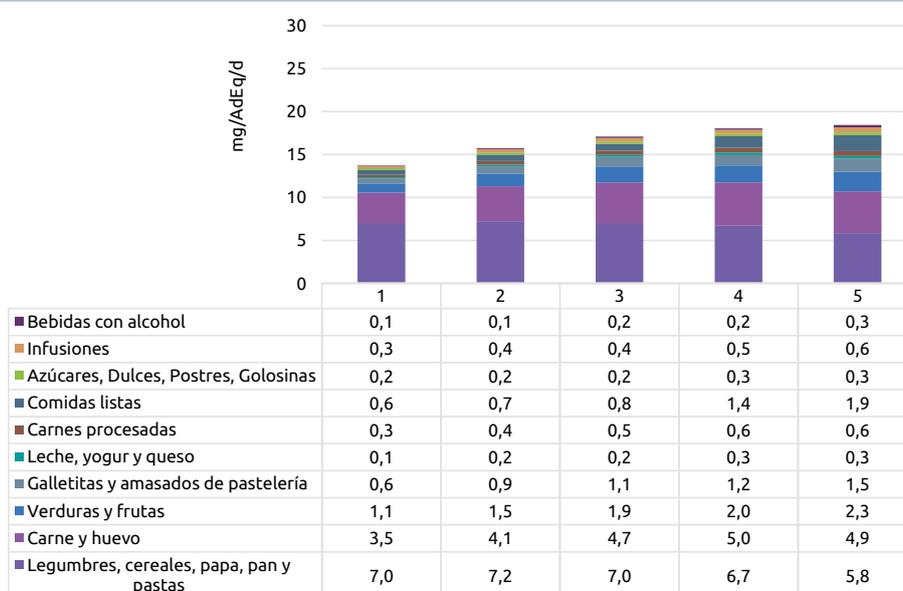
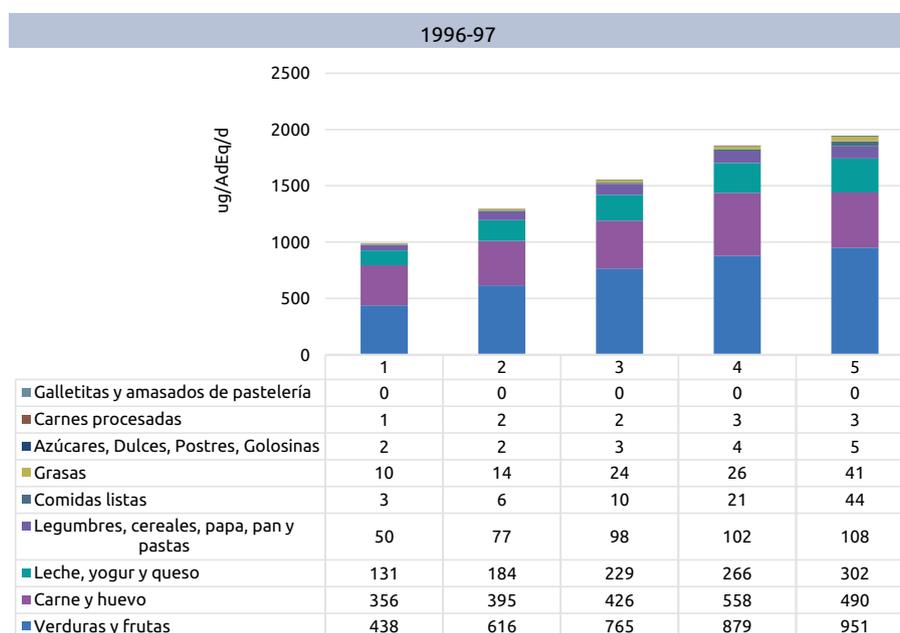
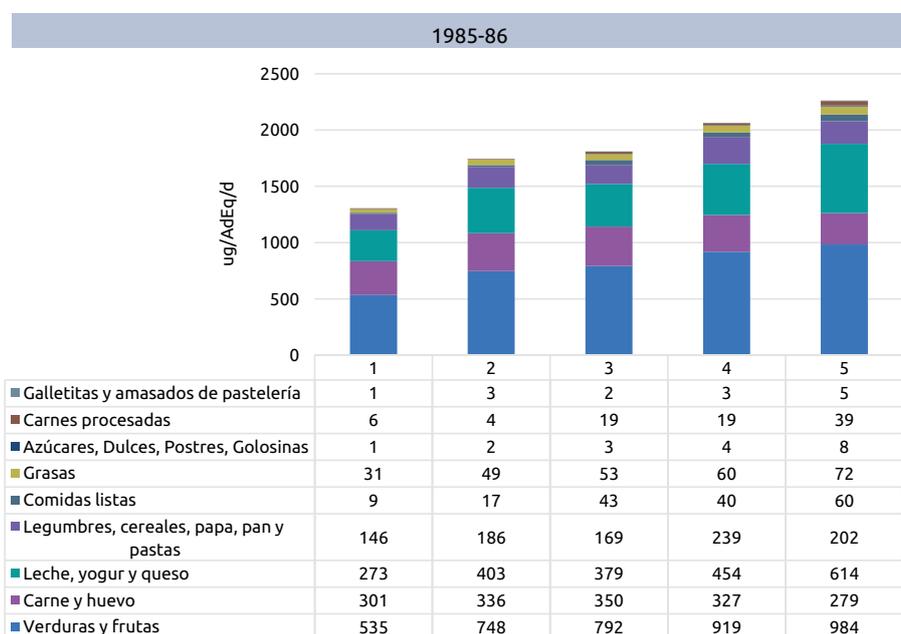


Figura 171 (continuación) Ingesta aparente de vitamina A por grupo de alimentos por quintil de ingreso (ug/AdEd/d), por periodo



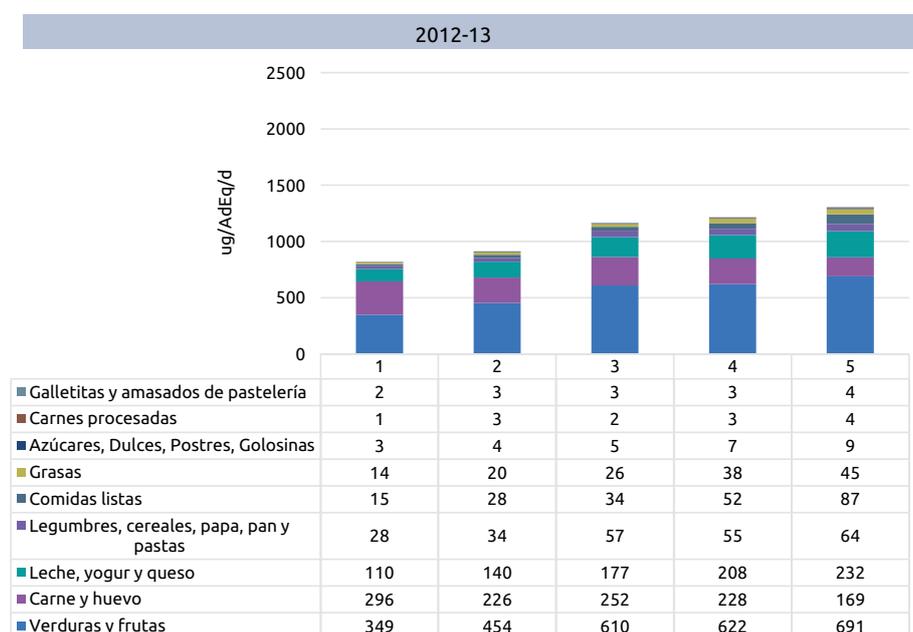
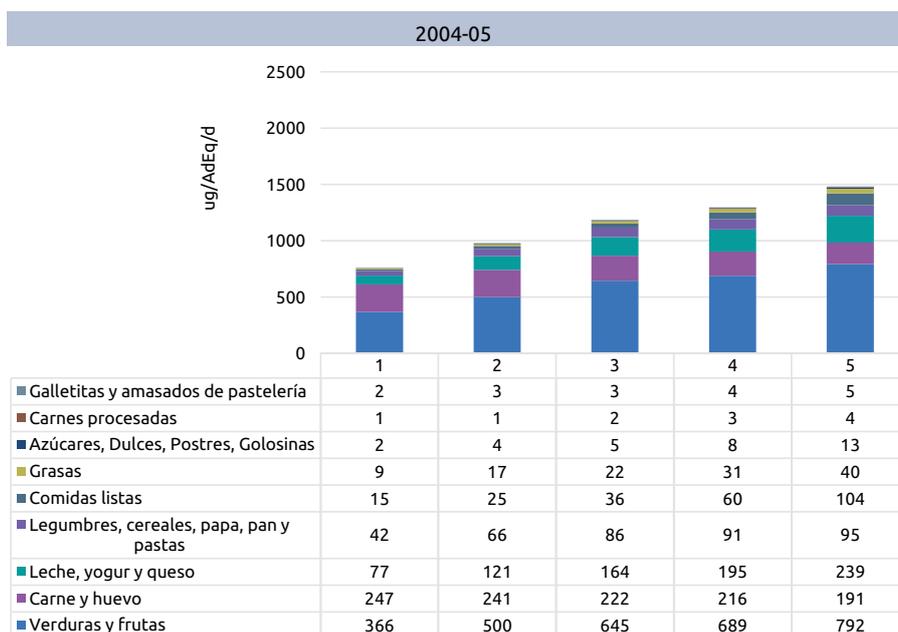
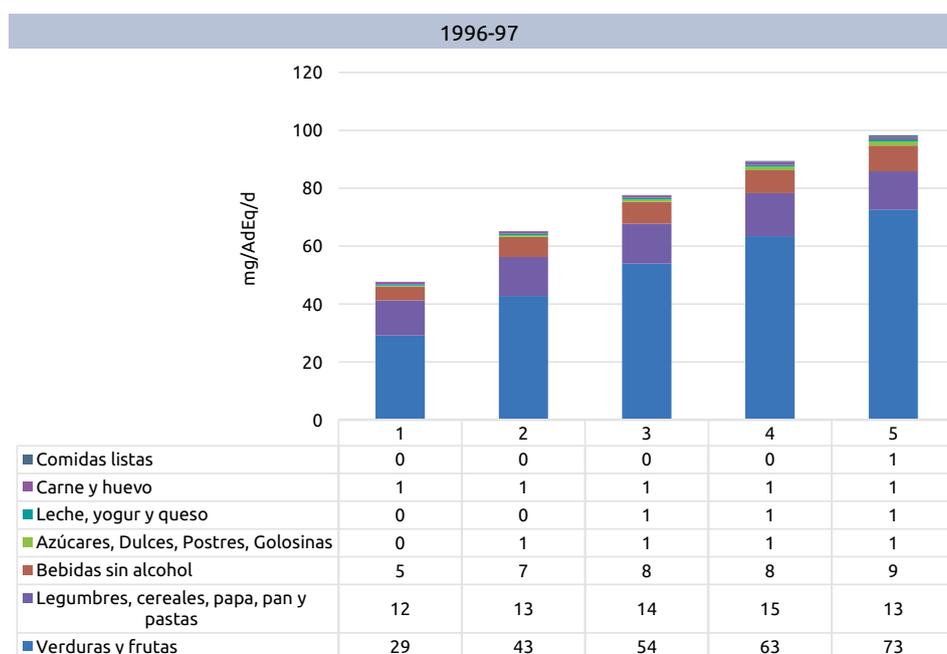
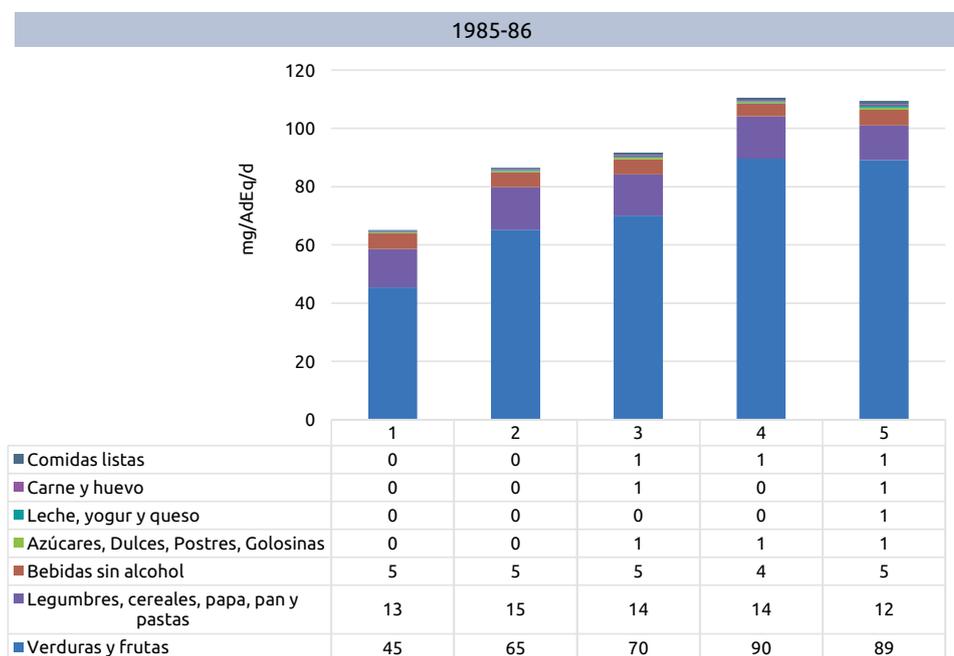
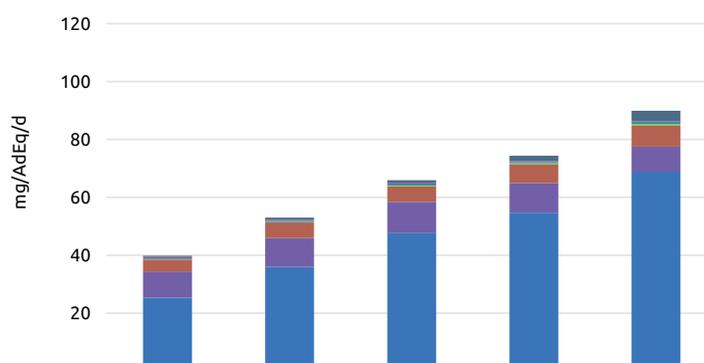


Figura 177 (continuación) Ingesta aparente de vitamina C por grupo de alimentos por quintil de ingreso (mg/AdEq/d), por periodo

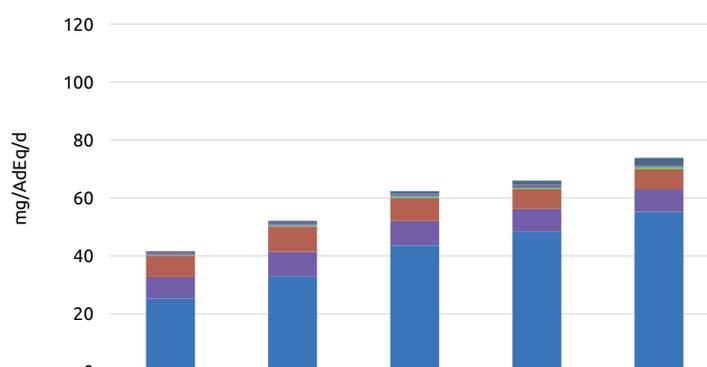


2004-05



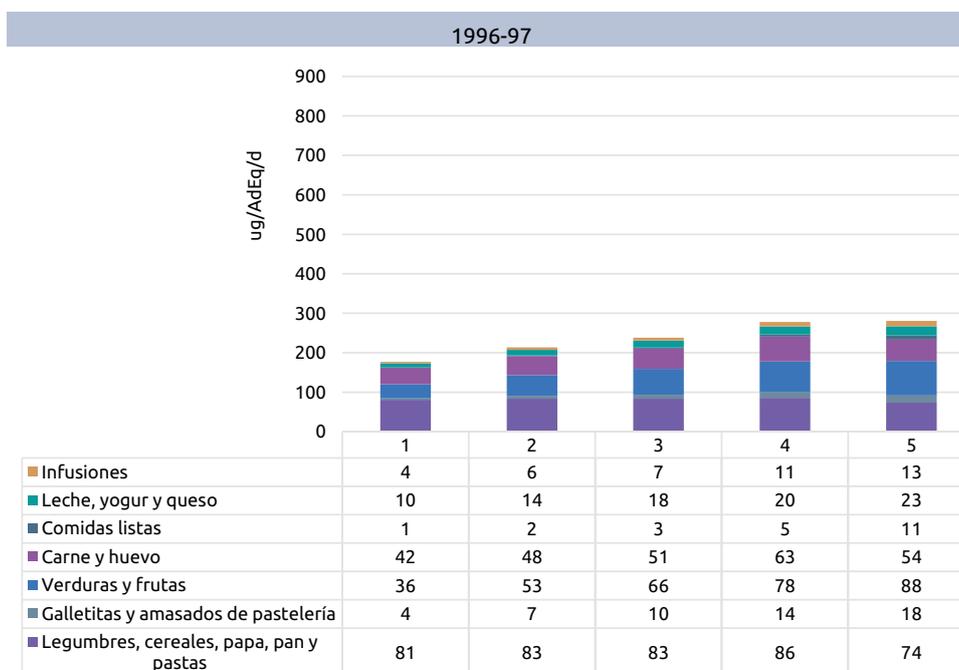
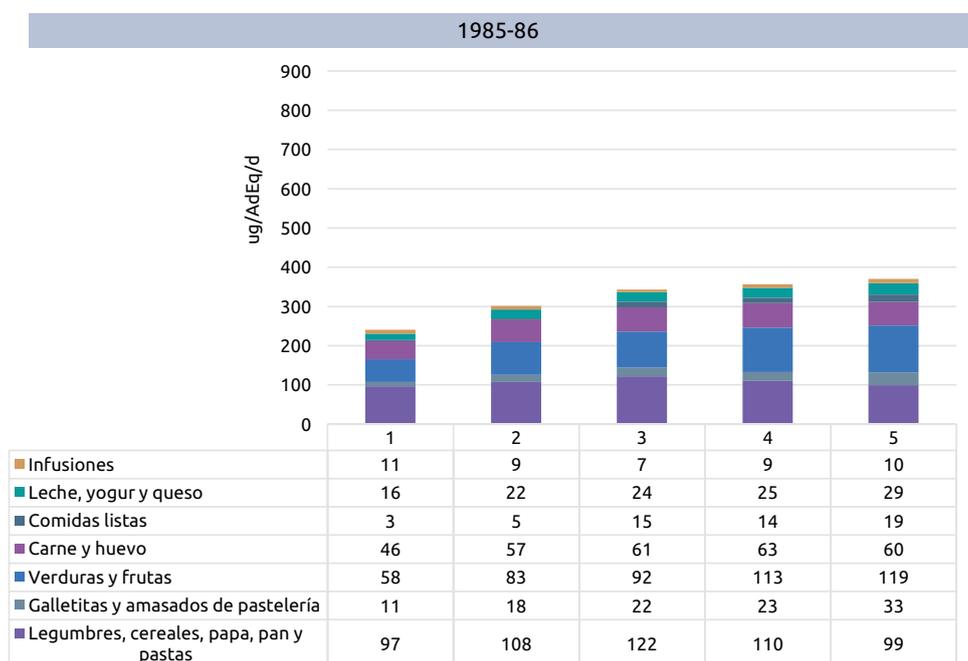
■ Comidas listas	0	1	1	2	4
■ Carne y huevo	1	0	0	0	0
■ Leche, yogur y queso	0	0	0	0	0
■ Azúcares, Dulces, Postres, Golosinas	0	0	0	0	1
■ Bebidas sin alcohol	4	5	5	6	7
■ Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	9	10	11	10	9
■ Verduras y frutas	25	36	48	55	69

2012-13

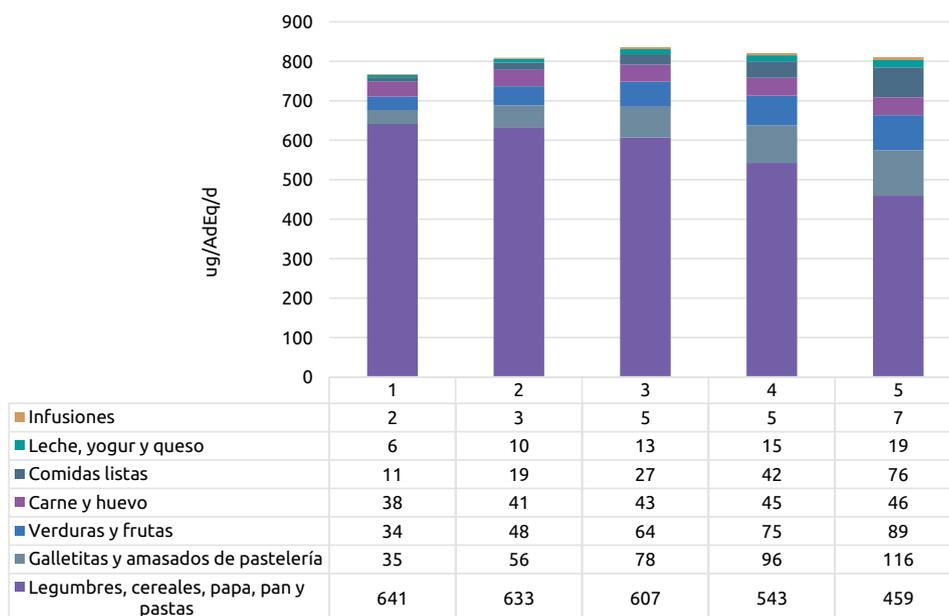


■ Comidas listas	0	1	1	2	3
■ Carne y huevo	1	1	1	1	0
■ Leche, yogur y queso	0	0	0	0	0
■ Azúcares, Dulces, Postres, Golosinas	0	0	0	0	1
■ Bebidas sin alcohol	7	9	8	7	7
■ Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	8	8	8	8	8
■ Verduras y frutas	25	33	44	48	55

Figura 183 (continuación) Ingesta aparente de folatos por grupo de alimentos por quintil de ingreso (ug/AdEd/d), por periodo



2004-05



2012-13

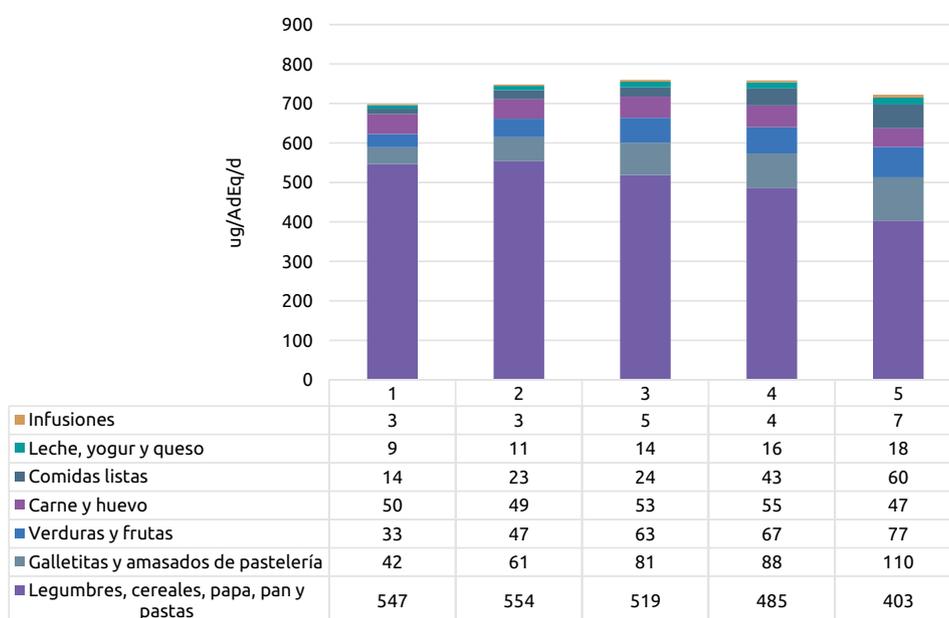


Tabla 78 Aporte de energía y nutrientes por categoría NOVA, por periodo

	1985-86*				1996-97				2004-05				2012-13				2017-18			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Energía (kcal)	1316	856	844	768	1046	584	634	508	846	852	660	660	852	421	561	695	798	379	492	666
Hidratos de carbono (g)	155,6	75,6	117,9	106,2	135,3	48,5	105,3	70,4	108,3	36,3	94,3	94,4	110,4	31,9	81,2	98,8	102,2	27,3	66,1	88,1
Hidratos de carbono (% kcal)	16,5	7,8	12,2	11,0	19,5	7,0	15,2	10,2	17,2	5,8	15,0	15,0	17,4	5,0	12,8	15,6	17,5	4,7	11,3	15,1
Azúcares totales (g)	41,4	74,2	14,7	51,9	32,4	48,2	11,3	32,2	23,0	35,7	8,5	48,6	20,9	31,4	7,9	50,0	19,3	26,7	6,8	40,8
Azúcares totales (% kcal)	4,4	7,7	1,5	5,4	4,7	7,0	1,6	4,6	3,7	5,7	1,3	7,7	3,3	5,0	1,3	7,9	3,3	4,6	1,2	7,0
Azúcares agregados (g)	0,0	74,2	6,4	47,6	0,0	48,2	3,8	30,0	0,0	35,7	2,5	45,0	0,0	31,4	2,3	46,0	0,0	26,7	2,1	37,2
Azúcares agregados (% kcal)	0,0	7,7	0,7	4,9	0,0	7,0	0,5	4,3	0,0	5,7	0,4	7,2	0,0	5,0	0,4	7,3	0,0	4,6	0,4	6,4
Proteínas (g)	82,8	0,3	28,9	18,9	63,2	0,0	21,1	13,3	51,4	0,1	21,7	17,6	52,5	0,1	23,2	18,5	49,5	0,1	21,8	19,1
Proteínas (% kcal)	8,8	0,0	3,0	1,9	9,1	0,0	3,0	1,9	8,2	0,0	3,4	2,8	8,3	0,0	3,7	2,9	8,5	0,0	3,7	3,3
Grasas (g)	35,9	62,8	17,2	28,4	25,8	44,4	8,9	17,6	20,9	31,6	10,5	23,2	20,0	33,5	13,1	24,5	19,2	30,8	13,1	25,7
Grasas (% kcal)	8,5	14,6	4,0	6,6	8,4	14,4	2,9	5,7	7,5	11,3	3,8	8,3	7,1	11,9	4,6	8,7	7,4	11,9	5,1	9,9
Grasas saturadas (g)	15,7	10,8	9,0	11,1	11,2	7,2	4,8	7,0	8,6	5,5	5,0	9,4	8,1	5,6	5,6	9,9	7,5	4,9	5,3	10,4
Grasas saturadas (% kcal)	3,7	2,5	2,1	2,6	3,6	2,3	1,6	2,3	3,1	2,0	1,8	3,4	2,9	2,0	2,0	3,5	2,9	1,9	2,1	4,0
Grasas monoinsaturadas (g)	13,9	18,7	6,2	9,5	9,7	12,3	3,3	5,9	8,1	8,8	3,8	7,8	7,5	8,2	4,5	8,3	7,3	7,4	4,5	8,9
Grasas monoinsaturadas (% kcal)	3,3	4,3	1,4	2,2	3,1	4,0	1,1	1,9	2,9	3,2	1,3	2,8	2,7	2,9	1,6	3,0	2,8	2,9	1,7	3,4
Grasas poliinsaturadas (g)	3,7	32,4	2,2	3,2	2,8	23,9	1,7	2,4	2,2	16,6	2,1	3,2	2,3	18,4	2,8	3,3	17,3	3,0	3,5	3,5
Grasas poliinsaturadas (% kcal)	0,9	7,5	0,5	0,7	0,9	7,8	0,5	0,8	0,8	5,9	0,7	1,1	0,8	6,5	1,0	1,2	0,9	6,7	1,1	1,3
Ácido Linolénico (g)	0,3	1,0	0,2	0,2	0,2	0,5	0,1	0,1	0,2	0,4	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,2
Ácido Eicosapentaenoico (g)	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Ácido Docosahexaenoico (g)	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Ácido Linoleico (g)	2,4	29,8	2,0	2,7	1,8	22,6	1,6	1,5	1,6	15,7	1,6	2,7	1,7	18,1	1,6	2,8	1,8	17,1	1,4	3,0
Ácido Araquidónico (g)	0,2	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
Grasas poliinsaturadas n-3 (% kcal)	0,1	0,2	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Grasas poliinsaturadas n-6 (% kcal)	0,6	6,9	0,5	0,6	0,6	7,3	0,5	0,5	0,6	5,6	0,6	1,0	0,6	6,4	0,6	1,0	0,7	6,6	0,6	1,2
Grasas trans (g)	1,3	0,3	0,5	1,6	0,9	0,1	0,2	1,1	0,7	0,2	0,2	0,8	0,7	0,2	0,3	0,8	0,6	0,1	0,3	0,7
Grasas trans (% kcal)	0,3	0,1	0,1	0,4	0,3	0,0	0,1	0,4	0,3	0,1	0,1	0,3	0,2	0,1	0,1	0,3	0,2	0,0	0,1	0,3
Alcohol (g)	0,0	0,0	15,4	1,7	0,0	0,0	0,0	6,9	2,0	0,0	5,1	0,3	0,0	0,0	0,0	4,3	0,0	0,0	3,8	0,5
Alcohol (% kcal)	0,0	0,0	2,8	0,3	0,0	0,0	0,0	1,8	0,5	0,0	1,4	0,1	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	1,1	0,1
Fibra (g/d)	13,9	0,0	5,9	3,1	11,8	0,0	5,0	1,8	9,6	0,0	4,8	2,6	8,9	0,0	4,3	2,7	8,6	0,0	3,5	2,7
Coolesterol (mg/d)	381	18	55	60	255	10	28	50	205	9	37	62	207	10	53	65	195	8	57	70
Sodio (mg/d)	582	4150	1412	1058	370	2429	1081	701	274	2073	1029	866	272	1993	955	975	246	1770	815	923
Calcio (mg/d)	596	4	351	163	441	1	184	110	300	3	178	174	291	4	202	188	255	3	189	190
Hierro (mg/d)	14,0	0,1	7,0	3,4	9,7	0,0	2,7	1,2	8,6	0,0	5,5	3,1	8,3	0,0	5,1	3,3	8,0	0,0	4,3	3,2
Zinc (mg/d)	11,8	0,2	3,6	2,2	8,5	0,0	2,4	1,3	7,2	0,0	2,5	2,1	7,0	0,0	2,5	2,2	6,7	0,0	2,3	2,3
Magnesio (mg/d)	223	0	89	42	189	0	64	28	146	0	63	39	142	0	61	43	134	0	53	39
Fósforo (mg/d)	1262	9	448	252	971	1	301	179	739	4	300	253	744	5	316	268	691	4	292	268
Vitamina A (ug RE/d)	1481	52	106	90	1406	22	60	42	974	24	57	93	892	28	72	93	833	23	71	102
Vitamina D (ug/d)	3,8	0,1	0,2	0,1	3,5	0,1	0,2	0,1	1,8	0,1	0,2	0,2	1,9	0,1	0,2	0,2	1,6	0,1	0,3	0,2
Vitamina C (mg/d)	82,2	0,0	4,8	6,1	65,2	0,0	3,0	7,6	54,9	0,0	2,4	7,9	46,8	0,0	2,7	9,9	45,9	0,0	2,4	7,9
Tiamina (mg/d)	1,1	0,0	0,6	0,3	0,8	0,0	0,5	0,2	0,7	0,0	1,1	0,4	0,7	0,0	0,9	0,4	0,7	0,0	0,8	0,4
Riboflavina (mg/d)	1,9	0,0	0,4	0,4	1,4	0,0	0,3	0,2	1,0	0,0	0,7	0,4	1,0	0,0	0,6	0,4	0,9	0,0	0,5	0,4
Niacina (mg/d)	18,9	0,2	5,5	2,9	16,2	0,0	4,9	2,0	12,9	0,0	6,4	3,1	13,2	0,0	6,5	3,9	12,4	0,0	6,1	3,9
Folato (ug FDE/d)	224	13	56	51	172	0	47	30	213	2	463	141	214	2	389	143	206	1	312	139
Vitamina B12 (ug/d)	9,2	0,0	0,9	0,8	7,1	0,0	0,5	0,5	4,5	0,0	0,5	0,7	4,3	0,0	0,6	0,8	3,8	0,0	0,6	0,9

Nota: * Capital y 19 partidos de GBA. 1- Naturales o Mínimamente procesados; 2-Ingredientes culinarios, 3- Alimentos Procesados; 4-Productos Ultraprocesados.



ISBN 978-987-48306-0-9

